

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Cuvée Brut
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Riesling Itálico
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Peterlongo foi pioneira na elaboração de espumantes no Brasil

Em 1913, num evento chamado "1ª Exposição de Uvas de Garibaldi", Manoel, o fundador, apresentou um "Champanhe" de sua autoria, condecorado com Medalha de Ouro na ocasião. Esse é o mais antigo registro que se tem de um exemplar com borbulhas, produzido em terras tupiniquins.

Graças ao sucesso do produto, foi criado em 1915 o Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo, nomeado em homenagem ao único filho homem do fundador.

Toda a estrutura foi construída de maneira própria para a maturação de espumantes, contando com uma adega subterrânea de pedras basálticas, coexistente com um pequeno túnel arquitetado para captar o vento Minuano. Além disso, todo o palacete foi inspirado nos padrões arquitetônicos da região de Champagne.

Atualmente, a tradição da empresa segue viva pelas mãos do consultor bordelês Pascal Marty, que vem realizando um trabalho bastante notório.

No Peterlongo Cuvée Brut, temos um *assemblage* de 90% Chardonnay com 10% de Riesling Itálico. A vinificação iniciou com a prensagem direta das uvas, que então fermentaram separadamente, em baixa temperatura. Após a mistura nas devidas proporções, a tomada de espuma ocorreu em pequenos tanques de aço inox, permanecendo 12 meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com *perlage* fino e persistente



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de ótima amplitude, destacando notas de damasco, pêssego, frutas secas, laranja confitada e castanhas, juntas de um toque sutil de jasmim.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, consegue unir com maestria uma boa cremosidade, com sua acidez succulenta; os sabores evocam os mesmos constatados na análise olfativa, em especial as frutas cristalizadas, levando a um fim de boca de ótimo comprimento

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robaló gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA

