

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Peterlongo Elegance Brut
<b>Vinícola</b>	Vinícola Armando Peterlongo
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha e Serra do Sudeste
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	36 meses nas caves subterrâneas
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Decanter World Wine Awards   Ouro - Vinus Concurso de Vinos y Licores

## VEDANTE



## TAÇA







## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peterlongo é a mais antiga produtora de espumantes do Brasil. É também a única do país autorizada a elaborar Champagne.

O Champagne Elegance Brut é um Blanc de Blancs vinificado 100% com Chardonnay, uvas oriundas das regiões da Serra Gaúcha e Serra do Sudeste.

A elaboração do vinho base é parcialmente feita em barricas de carvalho francês. Após a segunda fermentação pelo método tradicional, na garrafa, o vinho é mantido por 36 meses em autólise nas caves subterrâneas.

## ANÁLISE SENSORIAL

 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
 <b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 <b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 <b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;">peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/></span>  <span style="float: right;">cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;">frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;">hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;">massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;">pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></span></p> <p>DOCES <span style="float: right;">oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>