

## 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



Champagne

## TAÇA



Flute

## 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



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA

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