

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Peterlongo Privilege Brut
<b>Vinícola</b>	Armando Peterlongo
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	18 meses de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Guia Descorchados   90 pts Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Excelente exemplar Brut da Peterlongo, a primeira vinícola do Brasil a elaborar espumantes.

Foi vinificado com uvas de Chardonnay e Pinot Noir da Serra Gaúcha. Após a segunda fermentação na garrafa, permaneceu 18 meses em autólise de leveduras nas caves subterrâneas da Peterlongo, construída com pedras basálticas e arquitetada com um pequeno túnel, que capta o vento Minuano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha, com perlage fino e intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca (maçã, pera), toques autolíticos (fermento, brioche), leves nuances vegetais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

elegante estruturado, é cremoso e muito saboroso em boca, acompanhado de uma acidez no ponto, que refresca

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

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