

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Privilege Brut
Vinícola	Armando Peterlongo
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	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