

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Privilege Extra 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	93 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Guia Descorchados 91 pts Revista Adega 90 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Peterlongo, a mais antiga e tradicional elaboradora de espumantes do Brasil, apresenta seu impecável Privilege Extra Brut.

Uvas de Chardonnay e Pinot Noir da Serra Gaúcha compõem este exemplar, cuja segunda fermentação na garrafa foi sucedida por uma autólise de 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha, perlage fino e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca maduras (maçã, pera), frutas tropicais (abacaxi), suaves notas autolíticas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo e estrutura, apresenta acidez refrescante e sabores que remetem as suas notas olfativas

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