VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Vita Sur Lie
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	2014
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	60 meses nas caves subterrâneas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados | Ouro - Wines of Brazil Awards

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vita Sur Lie é o espumante criado em homenagem à trajetória da Vinícola Peterlongo e de seu fundador, Armando, quem elaborou o primeiro exemplar do tipo no Brasil.

Antigamente, o processo era feito pelo chamado Método Ancestral, sem remuage, dégorgement ou adição de licor de expedição.

Dessa forma, o Vita Sur Lie, composto por 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, tem como particularidade a turbidez natural, uma vez que o contato contínuo com as borras, na garrafa, permite sua constante evolução.

O exemplar entrou nas caves e 2014, de onde só saiu em 2023, ou seja, permaneceu 9 anos.

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				