

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