

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ravello Nature
Vinícola	Vinícola Ravello
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Gramado (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	pelo método tradicional, com um mínimo de 4 anos de autólise
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enquanto **curadoria** acreditamos muito em proporcionar descobertas aos nossos clientes. E sem dúvida as melhores descobertas são as que reúnem a tríade "*qualidade, tipicidade e preço justo*". Quando essa conjunção é fruto do nosso próprio solo, a descoberta vira **motivo de orgulho!**

A **Ravello** é uma vinícola que vêm encantando nossos clientes sempre com vinhos acima da média. O espumante deles não poderia fugir à regra.

A elaboração requintada contempla as clássicas Chardonnay (45%) e Pinot Noir (55%), provenientes de vinhedos em Gramado (Serra Gaúcha) e também em Vacaria (Campos de Cima da Serra). A segunda fermentação é realizada pelo método tradicional.

Findada essa etapa, o vinho amadurece junto as borras na garrafa por um **período mínimo de 4 anos**, onde desenvolve toda a complexidade decorrente da autólise das leveduras. O *dégorgement* é realizado sem o uso do *liqueur de dosage*, mantendo o caráter **Nature**.

Na taça temos um espumante extremamente convidativo, com uma bela cor dourada, escoltada por borbulhas muito intensas, finas e persistentes.

O aroma traz os toques clássicos da maturação *sur lie*, com notas de brioche, pão torrado e biscoito, acompanhada de nuances de maçã verde e flor de acácia. Na boca convence com uma deliciosa acidez, cujo frescor é a balança perfeita para as notas evoluídas de frutas secas e tostado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO cor dourada, escoltada por borbulhas muito intensas, finas e persistentes



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas de brioche, pão torrado e biscoito, acompanhada de nuances de maçã verde e flor de acácia



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO convence com uma deliciosa acidez, cujo frescor é a balança perfeita para as notas evoluídas de frutas secas e tostado

CARNES peixe crustáceo ave suíno

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



CULINÁRIA

Um borbulhante incrível, que **vale muito mais**, até mesmo, do que o seu preço cheio sugere.