

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Valmarino Extra Brut Tinto
<b>Vinícola</b>	Valmarino
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	50% Sangiovese e 50% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	24 meses de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inusitado do início ao fim, temos aqui um espumante TINTO!

A Valmarino o elabora através de uma mescla entre 50% Pinot Noir e outras 50% de uma intrigante Sangiovese. As uvas são procedentes de Pinto Bandeira, região que é celeiro de alguns dos melhores espumantes nacionais.

Ao contrário dos Blanc de Noir (branco de uvas tintas), aqui a fermentação ocorre com a presença das cascas, nas quais o mosto macera por 5 dias. Após é feita a descuba (separação entre o líquido e as cascas), sendo utilizado apenas o mosto flor (sem prensagem), o que garante um espumante de ótima qualidade. A segunda fermentação, responsável pelas borbulhas, é realizada através do método tradicional (champenoise), onde o vinho repousa por um período mínimo de 24 meses em contato com as leveduras.

Um espumante como você nunca viu!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi translúcido, com perlage fino e abundante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

traz um distinto xarope de groselha, completado por frutas frescas como cereja e amoras, um toque de pão torrado, e uma leve ponta de especiarias doces

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

a fruta vermelha está bem presente, amparada por um ótimo frescor; tem corpo médio e mostra até taninos, que embora tímidos, lhe dão uma estrutura de boca diferenciada

#### 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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO

carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos encorpados, além de queijos e embutidos



### CULINÁRIA