

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

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