VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut
Vinícola	Veuve Ambal
Safra	N.V.
País	França
Região	Borgonha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté
Teor Alcoólico	12%
Maturação	de 12 a 18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Podutor referência de espumantes na Borgonha, Veuve Ambal é também quem alçou a reputação dos crémants da região. A *maison* foi fundada no final do século XIX por Marie Ambal, que interessou-se pelos espumantes de método tradicional logo após se tornar viúva do banqueiro parisiense Antoine Emile Ambal.

Hoje gerida pela sexta geração familiar, mantém vinhedos próprios de Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté e Gamay que dão origem a sua gama de altíssima qualidade.

O grande cartão de visitas da vinícola é o Crémant Grand Cuvée Brut. O exemplar consiste na mescla entre 40% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir, 10% de Aligoté e 10% de Gamay, todas uvas provenientes de colheita manual. Somente o mosto da primeira prensa é fermentado e a autólise pelo método tradicional se estende por um período de 12 a 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha, com borbulhas finas e persistentes

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: expressivos aromas de frutas de polpa branca (pêssego, maçã-verde e damasco), raspas de laranja, brioche, *levain* e castanhas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: muito cremoso, com ótima acidez, profundidade de sabores, destacando principalmente o brioche, que se perpetua durante o longo fim de boca

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