

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Viapiana Nature 575 Dias Blanc de Blancs
<b>Vinícola</b>	Viapiana
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Altos Montes
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	80% Chardonnay e 20% Riesling Itálico
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barris de carvalho francês e 575 dias de autólise em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O 575 Dias Blanc de Blancs é elaborado pela excelente vinícola Viapiana através de um corte entre 80% Chardonnay e 20% Riesling Itálico. Tem como diferencial o estágio dos vinhos base por 6 meses em carvalho francês. Fruto do método tradicional, também conhecido como Champenoise, onde a segunda fermentação é realizada na garrafa, o vinho passa por amadurecimento junto às leveduras por um período de 575 dias, adquirindo deliciosas camadas de sabor.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

dourado claro com perlage fino e abundante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

mescla frutas de caroço maduras, como pêssego, damasco e ameixa amarela, com notas autolíticas de biscoito, pão tostado e nozes



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

explosivo, mas ao mesmo tempo cremoso e encorpado, com notas destacadas de frutos secos, amêndoas e um final que remete à chocolate branco



### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

saladas elaboradas, pamploña uruguia, lagosta gratinada, ostras frescas, caldeirada de frutos-do-mar, canapés e queijos