

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vivalti Alvarinho 2019
Vinícola	La Casa Vivalti
Safra	2019
País	Brasil
Região	São Joaquim (Serra Catarinense)
Tipo	branco
Castas	100% Alvarinho
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	parte do vinho fermenta e amadurece em barricas de carvalho francês por 6 meses
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trata-se de um delicioso varietal de **Alvarinho** produzido pela **La Casa Vivalti**, com uvas provenientes do melhor *terroir* em terras tupiniquins para o cultivo de castas brancas: a **Serra Catarinense**, com sua **altitude** e **amplitude térmica** invejáveis.

A jovem vinícola *boutique* fundada em **2015** conta com vinhedos próprios de solo franco-argiloso e origem basáltica a mais de **1300 metros de altitude** na cidade serrana de **São Joaquim**, onde as noites são geladas e os dias, de alta exposição solar.

Após minuciosa colheita manual, os grãos da casta de origem ibérica são prensados com leve maceração pelicular, quando o mosto é decantado a frio, e **80%** dele é levado para **fermentar em tanques de aço inoxidável** sob temperatura controlada, enquanto os **20%** restantes **fermentam e amadurecem em barricas de carvalho francês**. A malolática é feita apenas parcialmente, de modo a preservar frescor, em longo estágio sobre as borras finas das leveduras.

Os aromas são de frutas de polpa branca que remetem a **pera** e **maçã-verde**, escoltadas por notas cítricas e tropicais, de **limão-siciliano** e **carambola**, com um toque de tempero fresco, como **sálvia**, e destacada **mineralidade**. Em boca as frutas se confirmam enlaçadas por **acidez vibrante** e salivante, e uma **intensa nota mineral**, que refresca o palato e pede um novo gole. O final é persistente e levemente salino, bastante agradável e com a cara do Verão.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como pera, e maçã-verde, escoltadas por notas cítricas e tropicais, de limão-siciliano e carambola; toque de tempero fresco, como sálvia; mineralidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas se confirmam enlaçadas por acidez vibrante e salivante, e uma intensa nota mineral, que refresca o palato e pede um novo gole; final persistente e salino

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, bacalhau no forno com batatas e azeitonas pretas, risoto de camarão, polvo grelhado



CULINÁRIA