



VIVA LA VIDA

Produtor: AC WINES

Espumante feito pelo método charmat longo. De tons esverdeados e com toque dourado. No olfato aromas de maçã verde, limão siciliano, flores brancas e figo turco. No paladar muita persistência, frescor e elegância. Notas de mel, damasco, brioche e figos compõe seu blend gustativo. Espetacular e escolhido para ser o 1º espumante brasileiro a fazer parte dos voos internacionais da AZUL.

Terroir

País: Brasil

Região: Sul do Brasil

Uva: Chardonnay

Elaboração

Tipo: Espumante brut

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Método Charmat em tanques

Por Murilo

Visual: Apresenta cor amarelo palha com tons dourados e um perlage fino e constante.

Gustativo: Em boca, ótima acidez, mousse cremoso, boa persistência aromática.

Olfativo: Apresenta aromas de frutas secas (amêndoas, nozes, castanhas) com um toque de limão siciliano, maça verde e mel que se repetem em boca.

Harmonização: Um bom vinho para servir como aperitivo, sunset, praia, piscina ou acompanhar entradas e pratos leves com peixe, como salmão, e ainda pratos aromáticos e bem temperados, como moqueca, comida tailandesa, sushi e por aí

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8°.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Charmat

Eu diria que o vinho espumante, no Brasil, não é a “prata da casa”, mas sim, “o ouro da casa”, pois sem dúvida é o que temos de melhor! Hoje o espumante brasileiro atingiu um nível de qualidade respeitado no Brasil e no exterior.

MÉTODO CHARMAT – a segunda fermentação do vinho base ocorre em grande escala, normalmente em tanques de inox ou autoclave. Trata-se de um método mais rápido e mais industrial. No Brasil este método é responsável por quase 90% do total dos espumantes elaborados;