



Vinhética Terroir d'Effervescence Brut

Produtor: Vinhética

Espumante feito no Brasil com belo sotaque francês. Um rosé brut brilhante, borbulhante, lindo, perfeito para os fins de tarde de verão. Um verdadeiro coringa na gastronomia e na harmonização com peixes, saladas, frutos do mar, aperitivos, comida japonesa e tailandesa. Além de tudo é um excelente custo x qualidade. Um espumante para todas as ocasiões. Tim tim!!

Terroir

País: Brasil

Região: Campanha Gaúcha

Uva: Chardonnay, Pinot e Riesling Itálico

Elaboração

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Método Tradicional. A primeira fermentação em tanques de aço inox e a segunda fermentação em garrafa. Este brut rosé passou cerca de 15 meses em contato com as borras.

Por Murilo Azevedo

Visual: Apresenta cor amarelo palha 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 panificação que se repetem em boca.

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

Serviço

Temperatura de Serviço: A bebida deve ficar entre 8 a 12°.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

O projeto do Gspar é desenvolver um vinho de qualidade com respeito ao meio ambiente numa região brasileira em plena expansão vinícola. Ele procurou os melhores vinhedos para produzir um vinho sustentável, o mais natural possível. Em parceria com a Embrapa Uvas e Vinho de Bento Gonçalves e com o apoio das Universidades de Geisenheim, na Alemanha e de Lisboa, Portugal, e da Escola SupAgro de Montpellier, o produtor procurou a localização mais adequada para a implantação de um vinhedo no objetivo de produzir um vinho de qualidade superior. A pesquisa da localização mais adequada é o resultado de um estudo meteorológico. Este estudo reúne 39 anos de observação da umidade relativa do ar, somas dos dias de frio (para levantar a dormência), amplitudes térmicas, temperaturas mínimas e máximas, geadas tardias, períodos de chuva, possibilidade de estresse hídrico, horas de ensoleiramento e o estudo dos ventos dominantes nas principais regiões brasileiras. Ou seja, tudo isso para chegar a um espumante em estado de excelência!! Aproveitem!! Saúde!!