



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

AZZUL
CATTACINI®

Origem: Caminhos de Pedra – Bento Gonçalves (RS).

Variedades: Peverella(100%).

Elaboração do Espumante: o vinho base utilizado é composto de um corte de vinhos de uvas Peverella (100%), sendo 1/3 com vinho da safra de 2013, sem passagem por madeira, e 2/3 com vinho de 2014, com estágio de 5 meses em carvalho francês Seguin Moreau de segundo uso.

Envelhecimento na Garrafa: Método Tradicional – o espumante fica em contato com os resíduos das leveduras, por um período de 18 meses.

Graduação alcoólica: 13% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Análise Visual: límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha intenso, com reflexo dourado. Perlage fino, abundante e persistente, denotando alta qualidade do produto.

Análise Olfativa: apresenta intensidade aromática média, aromas complexos, delicados e elegantes, com notas de maçã, frutas cítricas e flores como laranjeira e rosa branca, bem integrados com nota discreta de madeira e casca de pão.

Análise Gustativa: estruturado, com grande volume de boca. Persistente, seco e com acidez presente. Bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo, com ótima persistência do aroma frutado de damasco. Apresenta grande maciez e cremosidade na boca.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 6 a 8°C.

Harmonização: vinho leve, harmônico e versátil, especialmente adequado à harmonização de pratos da culinária brasileira, japonesa, tailandesa, chinesa e contemporânea. Adapta-se perfeitamente como aperitivo, podendo acompanhar o curso inteiro de uma refeição e, dependendo da sobremesa, chegar até ela.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

