

<http://www.buenowines.com.br/home#vinhos/1>



*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 06/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*



Bueno Cuvée Prestige Brut D.O.

Um espumante legítimo, elaborado pelo método tradicional francês *Charmenoise* com as uvas Pinot Noir e Chardonnay, provenientes de Garibaldi/RS, no Vale dos Vinhedos, origem dos melhores espumantes brasileiros. Vinho atraente, com traços esverdeados, *perlage* fina e persistente, de alta intensidade aromática e boa complexidade, resultando em uma bebida elegante.

Região: Vale dos Vinhedos – RS (D.O.V.V.)

Solo: Argiloso a argiloarenoso de topografia de montanha

Clima: Temperado, quente e úmido

Variedade(s): Chardonnay e Pinot Noir

Colheita: Manual e seletiva

Vinificação:

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Enchimento da prensa por gravidade e com os cachos inteiros, sem desengace;
- Prensagem em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor;
 - Clarificação estática a frio do mosto flor;
 - Fermentação alcoólica à temperatura de 13°C a 15°C, em tanque de aço inoxidável;
 - Conservação em tanques de aço;
- Segunda fermentação na garrafa por aproximadamente 40 dias, com temperatura controlada de 12°C;
 - Envelhecimento mínimo de 18 meses sobre leveduras em caves subterrâneas e climatizadas;
 - *Remuage* em pupitre: movimento giratório de volta diário, nas garrafas, para decantação dos sedimentos ao gargalo, num período de aproximadamente 30 dias;
- *Degorgement*: retirada da tampa e do sedimento congelado com a própria pressão interna do espumante;
 - Na garrafa, é colocado um licor de expedição especial, *rolha* e *muselet* (gaiola aramada).

Degustação:

Análise visual: Limpido, coloração amarela palha com traços esverdeados, *perlage* fina, atraente e persistente de um produto de elevada qualidade.

Análise olfativa: Alta intensidade aromática, frutado e complexo, com notas de envelhecimento. Os principais descritores são frutas como abacaxi, maçã verde, pera e damasco. Manteiga, pão tostado e avelã também fazem parte da grade olfativa.

Análise gustativa: Apresenta uma elegância de corpo, com bom frescor de sua acidez, boa cremosidade e persistente.

Serviço e Harmonização:

Harmonização: Combina e acompanha perfeitamente peixes e frutos do mar, além de queijos frescos, como o mineiro artesanal e o cottage.

Temperatura de Serviço: 6°C a 8°C.

Taça recomendada: Flute.

