



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES E FRISANTES TROPICAIS

ANA JULIA COSTA SILVA

**PETROLINA – PE
2025**

PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES E FRISANTES TROPICAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao IFSertãoPE *Campus* Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção do título de Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

Orientador: Prof. Dr. Mariana Barros de Amariz

PETROLINA – PE
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S586 Silva, Ana Julia Costa.

Perfil sensorial dos espumantes e frisantes tropicais / Ana Julia Costa Silva. -
Petrolina, 2025.
37 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Viticultura e Enologia) -Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona
Rural, 2025.

Orientação: Prof. Dr. Mariana Barros de Amariz Almeida.

1. Enologia. 2. Vitivinicultura. 3. Vinhos finos. 4. Perfil sensorial. 5. Vale do
Submédio São Francisco. I. Título.

CDD 663.2

ANA JULIA COSTA SILVA

PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES E FRISANTES TROPICAIS

Trabalho de Conclusão do Curso apresentado ao IF SertãoPE Campus Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção de título de Tecnólogo em Viticultura e Enologia

Aprovada em: 06 de fevereiro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **MARIANA BARROS DE ALMEIDA**
Data: 13/02/2025 12:58:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Mariana Barros de Almeida
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

Documento assinado digitalmente
 **ELIEL FERREIRA DO NASCIMENTO**
Data: 26/02/2025 11:40:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Eliel Ferreira do Nascimento
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

Documento assinado digitalmente
 **DAYNARA APARECIDA RODRIGUES GONCALVES**
Data: 26/02/2025 11:29:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Ma. Daynara Aparecida Rodrigues Gonçalves
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

RESUMO

O Vale do Submédio São Francisco (VSSF), situado no Nordeste do Brasil, destaca-se pelo clima tropical semiárido, caracterizado por elevadas temperaturas, alta radiação solar e baixa precipitação, o que favorece a produção vitivinícola ao longo do ano. Essa região única possibilita a criação de vinhos com perfis químicos e sensoriais distintos em comparação a outras áreas vitivinícolas do Brasil e do mundo. A produção de vinhos tropicais no VSSF começou na década de 1980 e atualmente cobre cerca de 400 hectares, produzindo aproximadamente oito milhões de litros de vinhos finos anualmente. Destes, uma parcela significativa é dedicada aos espumantes e frisantes, que possuem características sensoriais particulares devido às condições climáticas e ao manejo das videiras na região. A descrição do perfil sensorial desses vinhos, abrangendo aspectos como sabor, aroma, cor e textura, é de extrema importância para a indústria vitivinícola, portanto o presente trabalho teve como objetivo investigar e caracterizar o perfil sensorial dos espumantes e frisantes tropicais. Os dados foram levantados a partir da coleta de fichas sobre os produtos elaborados diretamente dos produtores, nos sites das empresas ou nos rótulos dos produtos. Posteriormente as fichas técnicas foram analisadas quanto aos descritores visuais, olfativos e gustativos. O Vale do Submédio São Francisco elabora atualmente trinta e oito tipos de espumantes distintos sendo eles: treze espumantes moscateis, sete demi sec's, dezessete brut's e um espumante extrabrut branco e oito tipos de frizantes totalizando uma produção de 56 produtos. A partir do levantamento dos descritores pode-se concluir que os espumantes e frisantes elaborados no VSSF são limpos, brilhantes, ricos em aromas primários e secundários com excelente equilíbrio e refrescância em boca o que torna um produto de qualidade.

Palavras-chave: Vitivinicultura, Vale do submédio São Francisco, vinhos finos, perfil sensorial.

ABSTRACT

The Vale do Submédio São Francisco (VSSF), located in Northeast Brazil, stands out for its semi-arid tropical climate, characterized by high temperatures, strong solar radiation, and low rainfall, which favors wine production year-round. This unique region enables the creation of wines with distinct chemical and sensory profiles compared to other wine-producing areas in Brazil and around the world. Tropical wine production in the VSSF began in the 1980s and currently covers about 400 hectares, producing approximately eight million liters of fine wines annually. A significant portion of this is dedicated to sparkling and frizzante wines, which have unique sensory characteristics due to the region's climate and vineyard management practices. Describing the sensory profile of these wines, encompassing aspects like flavor, aroma, color, and texture, is extremely important for the wine industry. Therefore, this study aimed to investigate and characterize the sensory profile of tropical sparkling and frizzante wines. Data were collected from product sheets directly from producers, company websites, or product labels. Subsequently, the technical sheets were analyzed for visual, olfactory, and gustatory descriptors. The Vale do Submédio São Francisco currently produces thirty-eight different types of sparkling wines: thirteen Muscat sparkling wines, seven demi-secs, seventeen bruts, and one white extra brut, along with eight types of frizzantes, totaling 56 products. Based on the analysis of descriptors, it can be concluded that the sparkling and frizzante wines produced in the VSSF are clean, bright, rich in primary and secondary aromas, with excellent balance and freshness in the mouth, making them high-quality products.

Key words: Viticulture, Vale do Submédio São Francisco, fine wines, sensory profile.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	07
2. OBJETIVOS	08
2.1 Objetivos Geral	08
2.2 Objetivos Específicos	08
3. REFERENCIAL TEÓRICO	09
	09
3.1 Vitivinicultura no Vale do Submédio do São Francisco	10
3.2 Espumantes e Frisantes	10
3.3 Espumantes e Frisante Tropicais	11
3.4 Perfil Sensorial de Espumantes e Frisantes	
4. MATERIAL E MÉTODOS	12
4.1 Análise das Propriedades Visuais, Olfativas e Gustativas	12
4.2 Elaboração da Cartilha	12
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	19
REFERÊNCIAS	20

1 INTRODUÇÃO

O Vale do São Francisco (VSF), localizado no Nordeste do Brasil, caracteriza-se por um clima tropical semiárido (BSwh), com elevadas temperaturas (média anual de 26,5 °C), altos índices de radiação solar/insolação (mais de 3.000 MJ por m² por ano) e baixo índice pluviométrico (entre 450-500 mm/ano), os quais, aliados a uma gestão da irrigação/nutrição e do manejo das plantas, possibilitam a produção de uvas e a elaboração de vinhos, em qualquer período do ano (Oliveira et al., 2019).

Esta condição única de terroir, palavra francesa que significa os efeitos do clima, do solo e do homem na qualidade e tipicidade de vinhos, favorece a obtenção de produtos comerciais com perfil químico e sensorial muito particular, quando comparado aos vinhos obtidos em outras regiões vitivinícolas, do Brasil e do mundo (Pereira et al., 2020). O Brasil é o único país do mundo onde são elaborados três tipos de viticultura, que possibilitam a obtenção de três tipos de vinhos, em função das condições climáticas (geografia) e do manejo das videiras (Pereira et al., 2020). Tem-se: 1) os vinhos da viticultura tradicional, nas regiões Sul e Sudeste; 2) os vinhos tropicais, no Vale do São Francisco, no Nordeste brasileiro; 3) e os vinhos de inverno, em regiões entre 600-1.300 m das regiões Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste do Brasil (Chapada Diamantina-BA) (Pereira, 2020; Tonietto et al., 2020). Nestas três macrorregiões brasileiras, as condições climáticas e pedológicas são bastante diferentes, mas podem ser englobadas nessas três condições vitivinícolas (Tonietto et al., 2020).

Os vinhos tropicais do Vale do São Francisco (VSF), começaram a ser produzidos comercialmente em meados da década de 1980 e, atualmente, cerca de 400 hectares de vinhedos das nove vinícolas comerciais existentes produzem aproximadamente oito milhões de litros de vinhos finos por ano, duas das nove produzem somente vinhos de mesa e suco de uva integral, contando com as duas safras possíveis por ano de serem realizadas na região em cada vinhedo (Tonietto; Pereira, 2011; Tonietto; Pereira, 2012; Pereira et al., 2020). Os produtos elaborados no Vale do São Francisco apresentam tipicidades distintas dos produzidos nas demais regiões do Brasil, dessa forma, as vinícolas devem explorar as diferentes variedades, de maneira a valorizar a qualidade e a tipicidade dos vinhos.

Assim, a descrição do perfil sensorial dos espumantes e frisantes elaborados é de extrema importância, pois contribui com informações técnico-científicas para a comunidade em geral, assim como para os produtores e mesmo consumidores interessados nestes parâmetros dos espumantes tropicais do VSF.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Investigar e caracterizar o perfil sensorial dos espumantes e frisantes tropicais, levantando suas propriedades organolépticas (visão, olfato e paladar), identificando os fatores que influenciam a qualidade sensorial, com o intuito de proporcionar uma compreensão mais profunda das particularidades e potencialidades desses produtos, contribuindo para a valorização e diferenciação no mercado.

2.2 Objetivos específicos

- Reunir uma amostra representativa de fichas técnicas de diferentes produtores de espumantes e frisantes tropicais.
- Examinar as descrições visuais, olfativas e gustativas presentes nas fichas técnicas.
- Comparar as variações dos descritores entre diferentes marcas e métodos de produção.
- Elaborar uma cartilha com as informações levantadas na pesquisa.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Vitivinicultura no Vale do Submédio do São Francisco

O Vale do Submédio do São Francisco, tem grande importância econômica para o Nordeste e para o Brasil, os aspectos geográficos, políticos e sociais, estabelecem o cultivo irrigado de uma variedade de frutas tipo exportação o ano todo, com destaque para o cultivo de uvas. Associada a irrigação as condições edafoclimáticas do semiárido, intensa radiação solar e 29 temperaturas elevadas e constantes, contribuem para a diferenciação físico-química e sensorial dos vegetais (EMBRAPA, 2018).

O Vale do Submédio do São Francisco possui a Indicação de Procedência que ocupa uma área de mais de 400ha de vinhedos, localizados nos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no Estado de Pernambuco, e Casa Nova e Curaçá, no Estado da Bahia. A região possui um clima tropical semiárido, com temperaturas elevadas, primeira Indicação Geográfica de Vinhos Tropicais do mundo pertence à Região Nordeste e possui uma produção anual de cerca de 8,0 milhões de litros de vinhos finos, o que representa cerca de 15% da produção nacional.

Além do comércio dos vinhos produzidos, as vinícolas do Vale do São Francisco também participam de feiras, eventos de vinhos e eventos de gastronomia, com degustação. O aumento da produção e a evolução da produção de vinhos de qualidade e espumantes levaram à conquista de diferentes mercados no Brasil e, ainda, de outros importantes mercados internacionais.

As variedades de vinho tinto cultivados na região são: Alicante Bouschet, Aragonês, Barbera, Cabernet Sauvignon, Egiodola, Grenache, Malbec, Merlot, Ruby Cabernet, Tannat, Tempranillo, Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah;

As variedades de vinhos brancos são: Arinto, Chardonnay, Chenin Blanc, Fernão Pires, Moscato Canelli, Moscato Itália, Sauvignon Blanc, Verdejo, Viognier.

3.2 Espumantes e frisantes

O espumante é um vinho que possui gás carbônico aprisionado em sua estrutura, geralmente resultante de dupla fermentação. A matéria-prima para a produção de fermentados borbulhantes são os vinhos tranquilos, conhecidos na linguagem dos espumantes como vinho base. Os espumantes podem ser classificados quanto à cor, doçura e métodos de produção, no que se refere à cor podem ser brancos ou rosés, sendo estes últimos de menor ocorrência, já que a refrescância das borbulhas se opõe à intensidade dos taninos presentes nos tintos.

Os espumantes podem ser produzidos principalmente a partir dos métodos champenoise ou tradicional, quando a segunda fermentação ocorre dentro das garrafas; charmat, quando a segunda fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável; enquanto que o método asti atinge a efervescência com apenas um processo fermentativo, iniciando o processo como um vinho tranquilo e finalizando em tanques de aço inoxidável hermeticamente fechados, assim como no charmat.

Os vinhos frisantes estão relacionados com a produção de vinhos em várias regiões do mundo, desde a Itália até a Argentina, o vinho frisante é uma bebida que não é classificada como espumante ou champagne e que possui uma concentração de gás carbônico menor do que os espumantes.

Frisante é um vinho que contém CO₂, em baixa quantidade, mas o suficiente para gerar bolhas super delicadas e que podemos descrevê-lo como um vinho “efervescente”, pela nossa legislação brasileira, o vinho frisante pode ter um teor alcoólico de 7% a 14% vol., e uma pressão mínima de 1,1 a no máximo 2 atmosferas, sendo natural ou gaseificado. O vinho frisante pode ser feito de qualquer uva, proporcionando opções como frisantes brancos, tintos e rosés, além disso, ele pode ser seco ou doce, sendo esta última versão mais fácil de encontrar no mercado, uma curiosidade é que o frisante é um estilo de vinho que pode ser produzido em qualquer país ou região.

3.3 Espumantes e Frisantes tropicais

Os espumantes e frisantes tropicais estão sendo produzidos no Vale do São Francisco, Nordeste do Brasil, nos estados de Pernambuco (PE) e Bahia (BA). Os municípios produtores de Pernambuco são Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista e na Bahia são Casa Nova e Curaçá (PEREIRA, 2011; PEREIRA et al., 2016, 2018).

Nessa região, localizada entre 350-400 m de altitude, são produzidos

aproximadamente 4 milhões de litros de vinhos finos por ano, em uma área de cerca de 400 ha de vinhedos, com aproximadamente 280 ha em Pernambuco, e 120 ha na Bahia, os quais produzem duas safras por ano (PEREIRA et al., 2018). As principais variedades utilizadas para a elaboração dos espumantes moscatéis são a ‘Moscató Itália’ e ‘Moscató Canelli’, enquanto que as variedades usadas para os espumantes brancos e/ou rosados são diversas, dentre estas ‘Chenin Blanc’, ‘Verdejo’, ‘Sauvignon Blanc’, ‘Viognier’, assim como ‘Syrah’, ‘Tempranillo’.

Dos 4 milhões de litros produzidos por ano, 70% são de espumantes (2.800 mil litros de vinhos), dos quais cerca de 60% (1.680 mil litros) são moscatéis (doces), enquanto que os outros 40% (1.120 mil litros) são espumantes finos bruts (secos) ou demi-secs (meio doces), podendo ser brancos ou rosados. Em relação à composição físico-química dos vinhos espumantes moscatéis e finos do Vale do São Francisco, alguns trabalhos foram realizados mostrando uma variação significativa da composição em função das variedades utilizadas, dependendo dos meses do ano em que as uvas foram colhidas. Esta variação intra-anual é observada em todos os produtos, principalmente pela variabilidade climática que ocorre entre os períodos do ano (PEREIRA et al., 2018). Com isso as vinícolas procuram valorizar a qualidade dos produtos nos diferentes períodos do ano, o que mantém a tipicidade dos vinhos espumantes.

3.4 Perfil sensorial de espumantes e frisantes

O perfil sensorial refere-se ao conjunto de características que podem ser percebidas pelos sentidos, como sabor, aroma, cor e textura de um produto. No caso dos espumantes e frisantes, o perfil sensorial é fundamental e envolve aspectos como a quantidade e persistência das borbulhas, a acidez, doçura, além dos aromas frutados e florais.

A caracterização do perfil sensorial é de extrema importância para a indústria vitivinícola principalmente por possibilitar criar descrições detalhadas dos produtos, auxiliando na escolha do consumidor e no posicionamento da marca no mercado.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização da coleta das fichas técnicas realizou-se uma seleção de amostras representativa de espumantes e frisantes tropicais de todas as vinícolas do vale do submédio São Francisco de maneira a assegurar a diversidade nas técnicas de produção e tipos de uvas utilizadas na região.

As fichas foram obtidas de três maneiras: diretamente dos produtores, nos sites das empresas ou nos rótulos dos produtos. Posteriormente as fichas técnicas foram analisadas quanto aos descritores visuais, olfativos e gustativos

4.1 Análise das Propriedades Visuais, Olfativas e Gustativas

As análises das propriedades visuais, olfativas e gustativas foram realizadas através do levantamento das informações contidas nas fichas técnicas e sites das empresas com as descrições desse atributo sensorial e as informações coletadas.

4.2 Elaboração da Cartilha

A partir dos dados levantados nessa pesquisa elaborou-se no Canva uma cartilha intitulada “Perfil sensorial dos espumantes e frisantes tropicais”.

O objetivo da construção da cartilha é fornecer uma compreensão aprofundada dos atributos que tornam os espumantes e frisantes elaborados no Vale do Submédio São Francisco únicos, promovendo a apreciação e valorização dos vinhos desta região.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O VSF elabora atualmente em sua totalidade trinta e oito tipos de espumantes (Tabela 1) sendo eles: treze espumantes moscateis sendo sete brancos e seis rosés, sete espumantes demi sec sendo seis brancos e um rosés, dezessete espumantes brut sendo nove brancos e oito rosés, e um espumante extrabrut branco.

Grafico1. Quantidade de tipos de espumantes elaborados no Vale do Submédio São Francisco divididos por tipo.



Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

Em relação aos espumantes, os vinhos nacionais têm-se mostrado competitivos, conquistado espaço nos mercados nacional e internacional. Nos últimos anos mais de 80% dos vinhos espumantes consumidos no Brasil foram de produtos nacionais, exceto para o ano de 2018, quando os importados representaram 30,5% do mercado nacional.

No Brasil, o consumo de espumantes foi de 36,6 milhões de litros no ano de 2021. Desse total, 85,5% foi de bebida nacional, valor que contrasta com o restante do mercado de vinhos finos do país. No mesmo ano, apenas 16,3% do vinho vendido no país era produzido aqui, esses dados mostram o grande potencial do espumante nacional. (Nexo Jornal)

Vale ressaltar também das 414 medalhas internacionais que os vinhos brasileiros receberam em 2021, 303 foram dadas a espumantes, ou 73,2% do total,

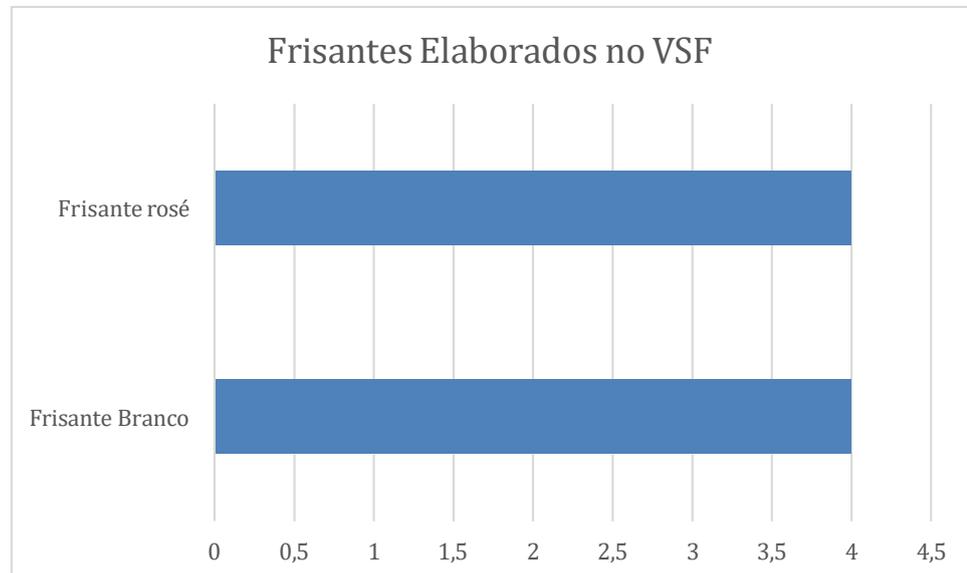
comprovando a qualidade da bebida elaborada.

Muitas empresas vinícolas do Brasil, nas mais diversas regiões vitivinícolas, têm investido na elaboração de espumantes. No Rio Grande do Sul, a comercialização de vinhos espumantes produzidos no Estado superou a de vinhos finos, desde 2016.

Além do Rio Grande do Sul, estima-se uma produção anual de 3 milhões de litros de vinhos espumantes nos demais Estados, com destaque para a região dos vinhos de altitude de Santa Catarina, Vale do São Francisco e Minas Gerais. No Vale do São Francisco são produzidos mais de 2,8 milhões de litros de espumantes, entre moscatéis, bruts e demi-secs (PEREIRA et al., 2018).

Com relação a elaboração de frisantes o VSF elabora oito tipos de frisantes distintos dos quais quatro são brancos e quatro são rosés (Tabela 2).

Grafico 1. Quantidade de tipos de espumantes elaborados no Vale do Submédio São Francisco divididos por tipo.



Fonte: Elaborado pelos autores (2025).

Tabela 1 – Características sensoriais dos vinhos espumantes do Vale do Submédio São Francisco.

Vinho Espumante	Descritores Sensoriais		
	Visual	Olfativo	Gustativo
Moscatel Branco	Amarelo-esverdeada clara, amarelo palha brilhante, dourado, perlage fino, intenso e persistente	Aroma intenso e fresco, jasmim, flores brancas, guaraná, notas cítricas, mel, frutas tropicais	Leve, doce jovial e refrescante, persistente, acidez equilibrada, frutas tropicais maduras
Moscatel Rosé	Leve tom de rose, perlage fina e persistente, espuma abundante e persistente.	Intenso com notas florais e frutos vermelhos.	Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas vermelhas, volumoso, levemente adocicado, extremamente frutado.
Demi-sec Branco	Tom amarelo esverdeado, cristalino, perlage fina e persistente, límpido, brilhante, borbulhas intensas, ouro palha.	Características odoríferas frutadas, mel e algo de especiarias como baunilha, aromas de frutas cítricas e flres brancas, frutas secas e tropicais.	Bom frescor, equilíbrio e retrogosto doce e agradável, espumante leve, refrescante com boa persistência, equilibrado com boa acidez.
Demi-sec Rosé	Coloração Salmão, perlage fina e persistente.	Aroma fresco e frutado	Sabor agradável com equilíbrio entre açúcares e acidez.
Brut Branco	Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo esverdeado e perlage fina e persistente, límpido, brilhante, borbulhas intensas e pequenas	Aroma de flores brancas, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.	Bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável, espumante jovem, bastante refrescante, final agradável e prolongado, com ligeiro toque de frutos secos.

Brut rosé	Coloração rosada de média intensidade, perlage delicado e constante com elegante coroa de espuma, cristalino com bolha fina e persistente.	Rico em sensações aromáticas de morango e framboesa, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas, frutas silvestres.	Leve com bom equilíbrio de acidez/açúcar, cítrico, leve, refrescante e fácil de beber, ataque ácido refrescante, final agradável e aromático acentuado nas frutas vermelhas.
Extra Brut Branco	Cor amarelo palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes	Notas florais complexas, toque em tostado e frutado	Untuosidade, volume generoso e refrescância envolvente.

Tabela 2 – Características sensoriais dos Frisantes do Vale do Submédio São Francisco.

Vinho Frisantes	Descritores Sensoriais		
	Visual	Olfativo	Gustativo
Branco	Amarelo pálido com nuances esverdeadas.	Frutas tropicais intensos de polpa branca, goiaba e mamão, manga e leve toque flores brancas	adocicado, acidez equilibrada, elevada refrescância, borbulhas macias.
Rosé	Salmão brilhante, rosé, rosado provençal, límpido e transparente, com borbulhas finas e elegantes.	Frutas vermelhas intensas e frescas, morango, cereja, lichia, goiaba, manga, com toque flores brancas.	Adocicado agradável, acidez marcante, borbulhas macias, elevada refrescância.

Fonte: Próprio autor (2025).

Segundo (Pereira, 2020) os espumantes moscatéis da Serra Gaúcha possuem aromas intenso, que lembram flores de acácia, bergamota ou laranjeira, mel selvagem, abacaxi, amoras brancas, peras maduras e pêsego, no visual amarelo-esverdeado, de pouca intensidade e no gustativo uma sensação agradável de doçura, acidez equilibrada, boa cremosidade, delicado e persiste por longo tempo.

Já os espumantes moscatéis de regiões de altitude de Santa Catarina

possuem aromas de frutas brancas, floral, jasmim, laranja, cítrico, pêssego, melão, mel, aromas muito intenso e leve, no visual amarelo-palha esverdeado claro, perlage intensa, bolhas de pequenas á médias, coroa persistente e no gustativo acidez equilibrada, adocicado, corpo médio, boa cremosidade, intenso e agradável.

O Vale do Submédio São Francisco elabora atualmente trinta e oito tipos de espumantes distintos sendo eles: treze espumantes moscateis, sete demi sec's, dezessete brut's e um espumante extrabrut branco e oito tipos de frizantes totalizando uma produção de 56 produtos.

Os principais descritores visuais atribuídos aos espumantes moscateis brancos foram: Amarelo-esverdeada clara, amarelo palha brilhante, dourado, perlage fino, intenso e persistente, Aroma intenso e fresco, jasmim, flores brancas, guaraná, notas cítricas, mel, frutas tropicais, Leve, doce jovial e refrescante, persistente, acidez equilibrada, frutas tropicais maduras.

Aos espumantes moscateis rosé foram: Leve tom de rose, perlage fina e persistente, espuma abundante e persistente. Intenso com notas florais e frutos vermelhos. Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas vermelhas, volumoso, levemente adocicado, extremamente frutado.

Aos espumantes demi sec branco foram: Tom amarelo esverdeado, cristalino, perlage fina e persistente, límpido, brilhante, borbulhas intensas, ouro palha, características odoríferas frutadas, mel e algo de especiarias como baunilha, aromas de frutas cítricas e flores brancas, frutas secas e tropicais. Bom frescor, equilíbrio e retrogosto doce e agradável, espumante leve, refrescante com boa persistência, equilibrado com boa acidez.

Aos espumantes demi sec rosé foram: Coloração Salmão, perlage fina e persistente, aroma fresco e frutado, sabor agradável com equilíbrio entre açúcares e acidez.

Aos espumantes Brut branco foram: Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo esverdeado e perlage fina e persistente, límpido, brilhante, borbulhas intensas e pequenas, aroma de flores brancas, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas, bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável, espumante jovem, bastante refrescante, final agradável e prolongado, com ligeiro toque de frutos secos.

Aos espumantes Brut rosé foram: Coloração rosada de média intensidade, perlage delicado e constante com elegante coroa de espuma, cristalino com bolha fina e persistente, rico em sensações aromáticas de morango e framboesa, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas, frutas silvestres leve com bom equilíbrio de acidez/açúcar, cítrico, leve, refrescante e fácil de beber, ataque ácido refrescante, final agradável e aromático acentuado nas frutas vermelhas.

Ao espumante extra brut foi: Cor amarelo palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes, notas florais complexas, toque em tostado e frutado, untuosidade, volume generoso e refrescância envolvente.

Aos frisantes brancos foram: Amarelo pálido com nuances esverdeadas, Frutas tropicais intensos de polpa branca, goiaba e mamão, manga e leve toque flores brancas, adocicado, acidez equilibrada, elevada refrescância, borbulhas macias.

Aos frisantes rosé foram: Salmão brilhante, rosé, rosado provençal, límpido e transparente, com borbulhas finas e elegantes, frutas vermelhas intensas e frescas, morango, cereja, lichia, goiaba, manga, com toque flores brancas, adocicado agradável, acidez marcante, borbulhas macias, elevada refrescância.

6 CONCLUSÃO OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

O VSF elabora atualmente em sua totalidade trinta e oito tipos de espumantes sendo eles: treze espumantes moscateis sendo sete brancos e seis rosés, sete espumantes demi sec sendo seis brancos e um rosés, dezessete espumantes brut sendo nove brancos e oito rosés, e um espumante extrabrut branco. Em sua totalidade são espumantes e frisantes limpos, brilhantes, ricos em aromas primários e secundários com excelente equilíbrio e refrescância em boca o que torna um produto de qualidade.

REFERÊNCIAS

Alex Mesquita. **Vinhos Frisantes um Conceito Para Explorar**. 01 de Setembro 2024. Blog Aramis.

Evino. **Vinho frisante: entenda o que é, como é feito e quais são suas características**. 18/09/2020. Evino Blog.

Data Sebrae. **IG Vale do São Francisco**. 24 de fevereiro de 2023. DataSebrae.

Delci Werle. **Conheça Mais Sobre Vinhos Frisantes**. 23/11/2022. Werle Comercial.

Flávia Rosa. **Principais métodos de produção de espumantes**. 04 de janeiro de 2021. Divvino Blog.

Mariana Froner e Nicholas Pretto. **Espumante Brasileiro Corresponde a 85,5% do Mercado Nacional**. 26 de dezembro de 2022. Nexo Jornal, atualizado em 28 de dezembro de 2023.

Monica Helena. **Caracterização sensorial com consumidores: aplicação em harmonização com vinhos espumantes tropicais**. Trabalho de Conclusão de Curso (Pós graduação em ciência e tecnologia do alimento) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife,2019.

OLIVEIRA, J. B. de; EGIPTO, R.; LAUREANO, O.; CASTRO, R. de; PEREIRA, G. E.; RICARDO-DA-SILVA, J. M. **Chemical composition and sensory profile of Syrah wines from semiarid tropical Brazil - Rootstock and harvest season effects**. *LWT - Food Science and Technology*, v. 114, p. 1-9, 2019a.

PEREIRA, G. E.; GUERRA, C. C.; AMORIM, F. M. De; NASCIMENTO, A. M. de S.; SOUZA, J.F. de; LIMA, L. de A.; LIMA, M. dos S.; PADILHA, C. V. da S.; PROTAS, J. F. da S.; ZANUS, M.C.; TONIETTO, J. **Vinhos tropicais do semiárido do Brasil: desvendando o potencial vitivinícola desta nova fronteira geográfica do vinho**. *Territoires du vin*, v. 9, 2018

Pereira. **Panorama da produção e mercado nacional de vinhos espumantes**. Submissão: 9/12/2019 - Aprovação: 27/1/2020. Informe Agropecuário. Produção de Vinhos Espumantes na Serra da Mantiqueira, Belo Horizonte, v.41, n.310, p.7-00, 2020.

TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; PEREGRINO, I.; REGINA, M. de A. **Potencial para a construção de Indicações Geográficas de vinhos de inverno do sudeste brasileiro**. Informe Agropecuário, v.41, n.312, 2020.

APÊNDICE A

Cartilha elaborada a partir dos dados levantados na presente pesquisa.

 <p>INSTITUTO FEDERAL Sertão Pernambucano Campus Petrolina Zona Rural</p>  <p>PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTE E FRISANTES TROPICAIS</p> <p>Dra. Mariana Barros de Amariz Almeida e Ana Júlia Costa Silva</p> 	<p>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO CURSO SUPERIOR VITICULTURA E ENOLOGIA</p>  <p>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano- IFSertãoPE</p> <p>OBJETIVO DA CARTILHA Fornecer uma compreensão aprofundada dos atributos que tornam os espumantes e frisantes elaborados no Vale do Submédio São Francisco únicos, promovendo a apreciação e valorização dos vinhos desta região.</p>  <p>PETROLINA - PE, 2025</p>
--	---

Todos os direitos reservados. Permite-se a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição. Ano 2025.

Tiragem: Online.

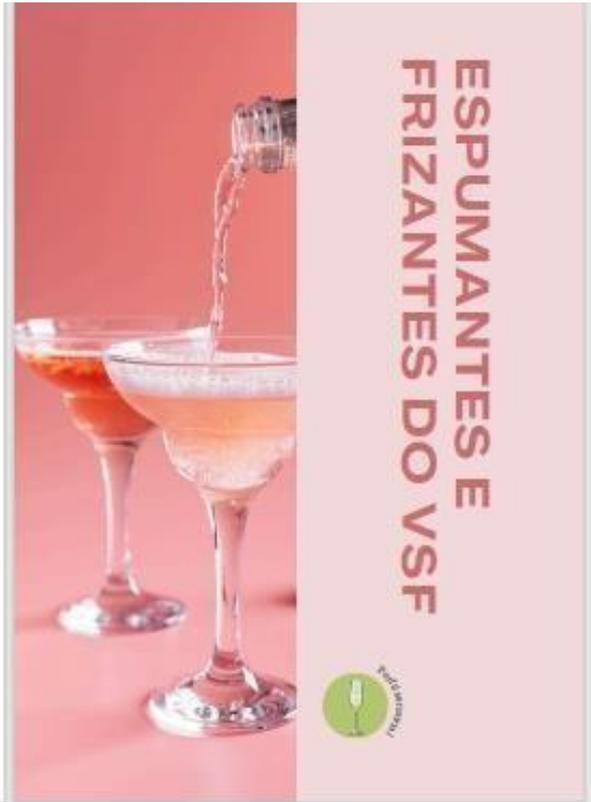
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão
Pernambucano- IFSertãoPE

Curso Superior Viticultura e Enologia - Campus Petrolina Zona Rural

Endereço: PE 647, Km 22, PISNC N – 4, Zona Rural, Cx. Postal 277 –
Petrolina/PE – CEP: 56502-970

Site: <https://ifsertaope.edu.br/zonarural/>

Ficha catalográfica



BREVE HISTÓRIA DOS ESPUMANTES E FRISANTES

A origem da criação dos vinhos espumantes remonta ao século XVII, na região de Champagne, França. Embora Dom Pérignon, um monge beneditino, seja frequentemente creditado pela invenção do champagne, a técnica para produzir esses vinhos efervescentes já existia anteriormente e inicialmente, a presença de bolhas era vista como um defeito indesejável.

Ao longo dos séculos os vinhos espumantes ganharam popularidade e outras regiões como Cava na Espanha, Prosecco na Itália, e muitas áreas do Novo Mundo, adotaram e adaptaram suas próprias versões de espumantes.

No VSF os primeiros espumantes foram elaborados em 1984 e desde então a região vem se destacando pela excelência na elaboração desses.

Os vinhos frisantes têm uma origem mais difusa, mas são particularmente populares na Itália. Os frisantes diferem dos espumantes principalmente pela menor pressão interna da garrafa, resultando numa efervescência mais suave.

Ambos os tipos de vinhos têm evoluído significativamente ao longo dos anos, incorporando avanços tecnológicos e variações de estilo, resultando em uma vasta diversidade que agrada paladares ao redor do mundo.



BREVE HISTÓRIA DOS ESPUMANTES E FRISANTES

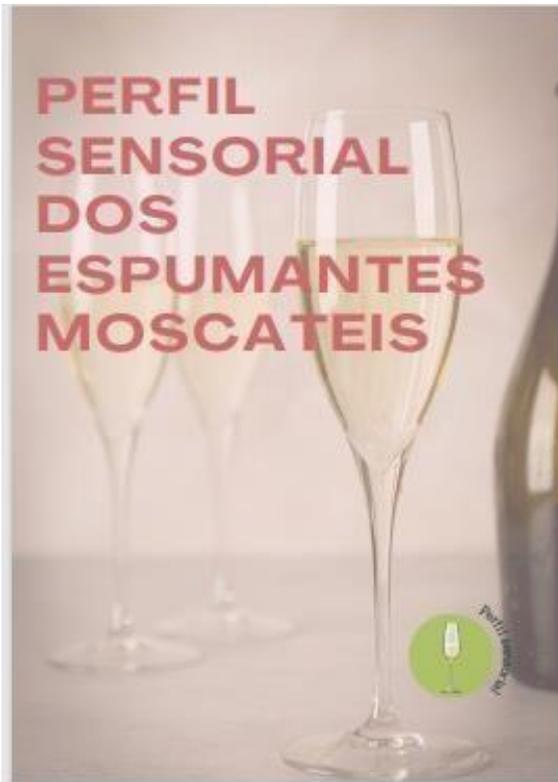
A produção de espumantes e frisantes no Vale do Submédio São Francisco, localizado no semiárido nordestino do Brasil, representa uma inovação significativa no cenário vitivinícola nacional.

Os espumantes e frisantes produzidos nesta região não só conquistaram paladares exigentes, mas também foram reconhecidos em premiações internacionais, colocando o Vale do Submédio São Francisco em destaque no mapa mundial dos vinhos.

No Vale do Submédio São Francisco existem atualmente nove vinícolas, localizadas nas cidades de Santa Maria da Boa Vista, Lagoa Grande e Petrolina em Pernambuco e nas cidades de Curaçá e Casa Nova na Bahia.



PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES MOSCATEIS



TERRANOVA MOSCATEL BRANCO

Visual

Cor amarelo-esverdeada, clara, perlage fino, intenso e persistente que termina com ótima coroa.

Olfativo

Aroma intenso, fresco e típico, com notas de jasmim e outras flores brancas, guaraná, cítricos e mel.

Gustativo

Lieve e doce ao paladar, com um final de boca jovial e refrescante.

Método

Asti

Harmonização

Morango, uvas, carambola, romã, abacaxi e pitanga, merengues, mousses, tortas de limão e sorvetes de frutas cítricas.



BOTTICELLI MOSCATEL BRANCO

Visual
Amarelo-palha limpo e brilhante.
Abundante perlage fina e persistente que dispersa o intenso aroma.

Olfativo
Aromas sutis com boa tipicidade Moscatel e muitos jasmim, bastante agradável.

Gustativo
Agradável doçura e excelente acidez com boa estrutura doce/ácido que lhe confere vivacidade e equilíbrio com final de boca fresco e persistente.

Harmonização
Presunto acompanhado de melão, salame, jamon ibérico, queijo gorgonzola, nozes ou amêndoas salgadas. Frutas e sobremesas levemente adocicadas.
Harmonização com culinária Nordestina.
Doce Romeu e Julieta, cartola, tapioca.



BIANCHETTI MOSCATEL BRANCO

Visual
Dourado, perlage fina, dispersa, persistente.

Olfativo
Aroma intenso característicos das uvas moscateis.

Gustativo
Sabor agradável com média acidez.

Harmonização
Acompanham muito bem sobremesas.



GARZIERA MOSCATEL BRANCO

Visual
Amarelo palha, com tons dourados, perlage fina e persistente.

Olfativo
Aromas florais intensos típicos das uvas moscateis.

Gustativo
Acidez equilibrada e elevada refrescância.

Harmonização
Queijos leves, pizzas e sobremesas.



VINHEDOS DO VALE MOSCATEL BRANCO

Visual
Limpido, com perlage fina e persistente. Amarelo-esverdeado claro.

Olfativo
Aroma de frutas tropicais e floral.

Gustativo
Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas tropicais maduras.

Harmonização
Sobremesas cítricas, queijos azuis, sementes e damasco.



RIO VALLEY MOSCATEL BRANCO

Visual
Limpido, com perlage fina e persistente. Amarelo-esverdeado claro

Olfativo
Aroma de frutas tropicais e floral.

Gustativo
Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas tropicais maduras.

Método
Charmat

Harmonização
Sobremesas cítricas, queijos azuis, sementes e damasco



ALMADÉN MOSCATEL ROSÉ

Visual
Atraente tonalidade rosé, espuma abundante e persistente.

Olfativo
Aroma delicado de frutas como morango, cereja e amora.

Gustativo
Super leve e fácil de beber, refrescante, adocicado e extremamente frutado.

Método
Asti

Harmonização
Excelente com aperitivos, pratos leves e sobremesas.



VINTAGE MOSCATEL ROSÉ

Visual
Atraente tonalidade rosé, espuma abundante e persistente.

Olfativo
Aromas delicados de frutas, como morango, cereja e amora.

Gustativo
Super leve e fácil de beber, adocicado e extremamente frutado.

Método
Charmat

Harmonização
Sobremesas, Petiscos.



RIO SOL MOSCATEL ROSÉ

Visual
Cristalino com bolha fina e persistente. Rosada.

Olfativo
Intenso com notas florais e frutos vermelhos.

Gustativo
Volumoso, levemente adocicado com um bom equilíbrio de acidez e final de boca refrescante.

Harmonização
Sobremesas à base de frutas cítricas e queijos azuis



GARZIERA MOSCATEL ROSÉ

Visual
Rosé intenso, perlage fina e persistente.

Olfativo
Notas florais, frutas vermelhas como morango e framboesa.

Gustativo
Excelente equilíbrio entre doçura e Acidez

Harmonização
Queijos leves, pizzas e sobremesas.



VINHEDOS DO VALE MOSCATEL ROSÉ

Visual
Leve tom de rose, perlage fina e persistente

Olfativo
Aroma de frutas vermelhas.

Gustativo
Equilíbrio entre doçura e acidez, frutas vermelhas.

Método
Charmat

Harmonização
Saladas, queijos suaves, massas leves, doces, biscoitos, cheesecake frutado.



RIO VALLEY MOSCATEL ROSÉ

Visual
Leve tom de rosé, perlage fina e persistente

Olfativo
Aroma de frutas vermelhas.

Gustativo
Equilíbrio entre doçura e acidez.

Método
Charmat

Harmonização
Tábua de frios, salada, pizzas, risotos e sobremesas.



PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES DEMI SEC



TERRANOVA DEMI-SEC BRANCO

Visual

Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo-esverdeada e perlage fina e persistente.

Olfativo

Características odoríferas frutadas, mel e algo de especiarias como baunilha.

Gustativo

Bom frescor, equilíbrio e retrogosto doce e agradável.

Método

Charmat

Harmonização

Acompanhar antepastos, petiscos, suflês doces ou salgados, frutas e sobremesas e doces conventuais.



ALMADÉN DEMI SEC BRANCO

Visual

Cor amarelo palha, com reflexos esverdeados e de fino e persistente perlage.

Olfativo

Predominância de aromas de frutas cítricas e flores brancas.

Gustativo

Espumante leve, refrescante com boa persistência e doce retrogosto.

Método

Charmat

Harmonização

Acompanha muito bem com frutas e sobremesas, petiscos e antepastos. Ideal para festas, devido a sua versatilidade.



RIO SOL DEMI SEC BRANCO

Visual

Cristalino com perlage fina e delicada. Ouro palha.

Olfativo

Frutas secas e tropicais, com notas florais e cítricas.

Gustativo

Equilibrado entre ácidos e açúcares, leve e agradável de beber.

Harmonização

Entradas, saladas ou sobremesas cítricas.



BOTTICELLI DEMI SEC BRANCO

Visual

Cor amarelo-palha, límpido, brilhante, borbulhas intensas.

Olfativo

Equilibrada intensidade de aromas cítricos e florais.

Gustativo

Doçura mediana com frescor aromático e agradável.

Harmonização

Perfeito para celebrações grandes pois agrada distintos paladares. Harmoniza muito bem com alimentos leves, petiscos, canapés, queijo brie, risotos de frutos do mar, quiches e sobremesas com doçura sutil.

Harmonização com culinária

Nordestina
Frutos do mar, bolo de milho cremoso.



VINHEDOS DO VALE DEMI SEC BRANCO

Visual

Tom amarelo esverdeado, cristalino, perlage fina e persistente.

Olfativo

Aroma de flores.

Gustativo

Equilibrado com boa acidez, levemente adocicado.

Método

Charmat

Harmonização

Saladas, pães, tábua de frios, massas e sobremesas.



RIO VALLEY DEMI SEC BRANCO

Visual

Tom amarelo esverdeado, cristalino, perlage fina e persistente.

Olfativo

Aroma de flores.

Gustativo

Equilibrado com boa acidez, levemente adocicado.

Método

Charmat

Harmonização

Saladas, pães, tábua de frios, massas e sobremesas.



BIANCHETTI DEMI SEC ROSÉ

Visual

Olfativo

Aroma fresco e frutado.

Gustativo

Sabor agradável com equilíbrio entre açúcares e acidez.

Harmonização

Filés de peixes brancos com molhos doces, como geleia de maracujá, ou agridoce, combinações de frutas secas com queijos, risotos leves de legumes ou queijos.



PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES BRUT



TERRANOVA BRUT BRANCO

Visual

Leve intensidade de cor, tonalidade amarelo esverdeado e perlage fina e persistente.

Olfativo

Aroma de frutas tropicais e de flores, como rosa, margarida, madre-silva.

Gustativo

Bom frescor, equilíbrio e retrogosto agradável.

Método

Charmat

Harmonização

Sua versatilidade brilha ao lado de saladas frescas, carpacchos e frutos do mar, e sua efervescência e a combinação perfeita para pratos mais ricos e de sabor marcante, como bolinhos de bacalhau ou acarajé.



VINTAGE BRUT BRANCO

Visual

Coloração amarelo-esverdeada.

Olfativo

Predominante aroma floral e frutas cítricas.

Gustativo

Espumante jovem, bastante refrescante, acidez equilibrada.

Método

Charmat

Harmonização

Charcutaria e Queijos, Peixes e Frutos do Mar.



BOTTICELLI BRUT BRANCO

Visual

Amarelo palha, límpido, brilhante, borbulhas intensas e pequenas.

Olfativo

Aroma intenso floral com notas de frutas cítricas.

Gustativo

Acidez fresca e viva, refrescante, equilibrado com final agradável e prolongado.

Harmonização

Combina com entradas em fritura, saladas sem vinagre, queijos leves, carnes frias, carnes brancas, sushi e frutos do mar. Sua forte efervescência e acidez o torna versátil, permitindo harmonização tanto com pratos doces como gordurosos.

Harmonização com culinária

Nordestina: Acarajé, moqueca, galinha de capoeira.



ALMADÉN BRUT BRANCO

Visual

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados e de fino perlage.

Olfativo

Predominância de aromas de frutas cítricas e flores brancas.

Gustativo

Espumante jovem e refrescante devido sua equilibrada acidez.

Método

Charmat

Harmonização

Acompanha muito bem antepastos, petiscos e conversas agradáveis.



RIO SOL BRUT BRANCO

Visual
Cristalino com bolha fina e persistente. Amarelo-palha com tons dourados.

Olfativo
Aroma de flores brancas, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.

Gustativo
Equilibrado, possuindo boa acidez, com ligeiro toque de frutos secos.

Harmonização
Entradas, saladas, carnes brancas grelhadas e queijos leves.



BIANCHETTI BRUT BRANCO

Visual
Amarelo esverdeado e com boa perlage com borbulhas finas e persistentes.

Olfativo
Aroma bem frutado.

Gustativo
Encorpado e com bom equilíbrio de acidez.

Harmonização
Acompanha bem peixes e frutos do mar, pratos com preparações delicadas e até embutidos, tipo presunto cru, copa, salames.



GARZIERA BRUT BRANCO

Visual
Amarelo palha dourado, perlage fina e delicada.

Olfativo
Frutas tropicais e flores brancas.

Gustativo
Encorpado e excelente volume de boca.

Harmonização
Embutidos defumados, queijos duros e comidas muito condimentadas.



VINHEDOS DO VALE BRUT BRANCO

Visual
Amarelo-palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes.

Olfativo
Aroma de flores brancas combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.

Gustativo
É equilibrado, possuindo boa acidez, com ligeiro toque de frutos secos.

Método
Chamat

Harmonização
Entradas, saladas, carnes brancas grelhadas e queijos leves.



RIO VALLEY BRUT BRANCO

Visual

Cor amarelo-palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes.

Olfativo

Aroma de flores brancas, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.

Gustativo

É equilibrado com boa acidez, com ligeiro toque de frutos secos.

Método

Charmat

Harmonização

Entradas, saladas, carnes brancas grelhadas e queijos leves.



TERRANOVA BRUT ROSÉ

Visual

Coloração rosada de média intensidade, perlage delicado e constante com elegante coroa de espuma.

Olfativo

Aroma limpo e intenso que lembra frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja.

Gustativo

Leve com bom equilíbrio de acidez/açúcar.

Método

Charmat

Harmonização

comida leve, saladas de folhas, frutos do mar, peixes, massas e pizzas vegetarianas.



VINTAGE BRUT ROSÉ

Visual

Coloração rosada de média intensidade, perlage fino e persistente.

Olfativo

Suave aroma de morangos, amoras e frutas silvestres.

Gustativo

Refrescante equilíbrio acidez/açúcar.

Método

Charmat

Harmonização

Peixes e Frutos do Mar. Vegetariano. Petiscos.



ALMADÉN BRUT ROSÉ

Visual

Coloração rosada de média intensidade, perlage fino e persistente.

Olfativo

Suave aroma de morangos, amoras e frutos silvestres.

Gustativo

Refrescante equilíbrio açúcar/acidez.

Método

Charmat

Harmonização

Excelente com frutos do mar, salmão, pratos leves como saladas, comida japonesa e massas de molhos delicados.



RIO SOL BRUT ROSÉ

Visual
Cristalino com bolha fina e persistente. Rósada.

Olfativo
Rico em sensações aromáticas de morango e framboesa, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.

Gustativo
Equilibrado e cítrico. Leve, refrescante e fácil de beber.

Harmonização
Peixes, saladas ou pratos da gastronomia mediterrânea.



BOTTICELLI BRUT ROSÉ

Visual
Rosé límpido e brilhante. Abundante perlage fina e persistente que dispersa o intenso aroma.

Olfativo
Notas de frutas vermelhas como jambo rosado e lichia com nuances florais.

Gustativo
Ataque ácido refrescante, estrutura equilibrada, final agradável e aromático.

Harmonização
Aves em geral, frutos do mar, saladas de folhas, paella, pasta com molhos cremosos e sushi.

Harmonização com culinária Nordestina
Peixes rosados, galinha à cabidela.



GARZIERA BRUT ROSÉ

Visual
Coloração Salmão, límpido e transparente com perlage delicada.

Olfativo
Frutas vermelhas em especial morango e framboesa.

Gustativo
Refrescante com excelente volume de boca.

Harmonização
Queijos macios, massas em geral.



VINHEDOS DO VALE BRUT ROSÉ

Visual
Tom de rose salmão, cristalino, perlage fina e persistente.

Olfativo
Aroma de frutas vermelhas.

Gustativo
Equilibrado com boa acidez, acentuado nas frutas vermelhas.

Método
Charmat.

Harmonização
Entradas, frutos do mar, massas e pizzas.



RIO VALLEY BRUT ROSÉ

Visual
Tom de rosé salmão, cristalino, perlage fina e persistente.

Olfativo
Aroma de frutas vermelhas.

Gustativo
Equilibrado com boa acidez, acentuado nas frutas vermelhas

Método
Charmat

Harmonização
Entradas, frutos do mar, queijos, massas e pizzas



PERFIL SENSORIAL DOS ESPUMANTES EXTRA BRUT

PERFIL SENSORIAL DOS FRISANTES

GARZIERA EXTRA BRUT BRANCO

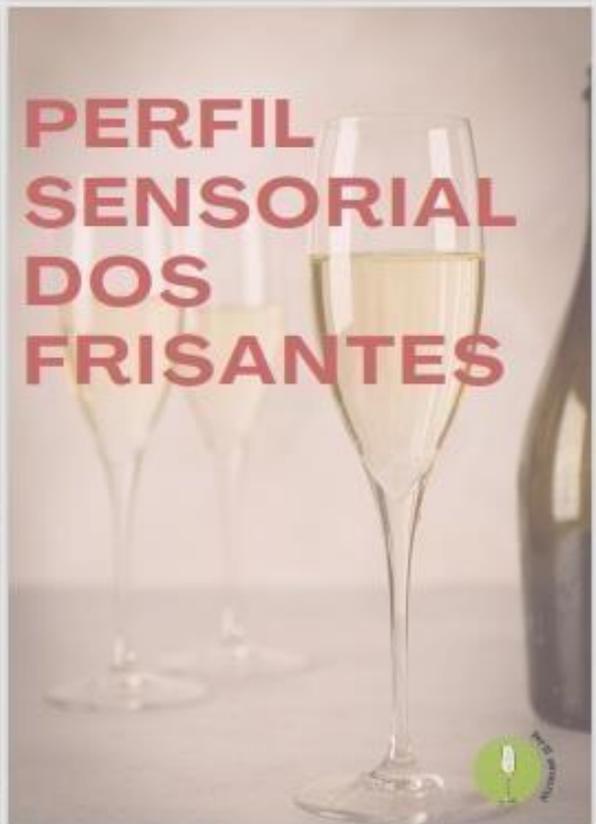
Visual
Cor amarelo palha com tons dourados. Cristalino, com bolhas finas e persistentes

Olfativo
Notas florais complexas, toque em tostado e frutado

Gustativo
Untuosidade, volume generoso e refrescância envolvente.

Método
Charmat

Harmonização



BOTTICELLI BRANCO

Visual

Amarelo pálido com nuances esverdeadas.

Olfativo

Exuberante a frutas tropicais de polpa branca e leve toque floral.

Gustativo

Levemente adocicado, bem harmonizado com uma acidez que enche a boca, imprimindo expressivo volume e agradável maciez às borbulhas.

Harmonização

Agradável em todos os momentos e para acompanhar com massas, frutos do mar e sobremesa.



TROPICAL BRANCO

Visual

Elegante tonalidade de amarelo esverdeado

Olfativo

Aromas tropicais intensos

Gustativo

Acidez equilibrada e elevada refrescância.

Harmonização

Massas, frutos do mar e sobremesas.



RIO VALLEY BRANCO

Visual - Notas de frutas

tropicais como o mamão, papaia, goiaba e com notas de flores brancas

Olfativo - Um vinho branco com tons amarelo esverdeado, límpido e transparente, quando servido na taça, apresenta su borbulhas muito finas decorrentes da fermentação natural.

Gustativo - Um frizado, de baixo teor alcoólico, frescor e doçura comedida, sendo esse açúcar o residual da própria fruta.

Harmonização

Saladas, bruschettas, antepastos, frutos do mar e sobremesas.



ALMADÉN BRANCO

Visual

Ros atraente com leve perlage

Olfativo

Intensos aromas florais e de frutas tropicais como goiaba e manga.

Gustativo

Vinho jovem e de ótimo equilíbrio acidez/doçura.

Harmonização

Massas, frutos do mar e sobremesas.



BOTTICELLI ROSÉ

Visual
Salmão brilhante

Olfativo
Intenso a frutas vermelhas frescas, destacando-se morango e cereja, bem harmonizado com um leve toque floral.

Gustativo
Adoçado agradável, sintonizado com uma acidez marcante que enaltece o frescor e a maciez das borbulhas.

Harmonização
Agradável em todos os momentos e para acompanhar com saladas, brusquetas, antepastos, frutos do mar e sobremesas.



TROPICAL ROSÉ

Visual
Elegante tonalidade de rosé salmão

Olfativo
Aromas de frutas vermelhas intensas

Gustativo
Acidez equilibrada e elevada refrescância.

Harmonização
Saladas, brusquetas, antepastos, frutos do mar e sobremesas.



RIO VALLEY ROSÉ

Visual
tons rosados bem sutis, uma cor provençal, límpido e transparente, com borbulhas finas e delicadas

Olfativo
Notas de frutas tropicais como a lichia, goiaba e notas de flores brancas.

Gustativo
baixo teor alcoólico, deixando-o atraente ao consumo, sem esquecer do frescor e doçura comedida, sendo esse açúcar o residual da própria fruta.

Harmonização
Saladas, bruschettas, antepastos, frutos do mar e sobremesas.



ALMADÉN ROSÉ

Visual
Coloração rosa atraente, com leve perlage.

Olfativo
Intensos aromas florais e de frutas tropicais como goiaba e manga.

Gustativo
Vinho jovem e de ótimo equilíbrio acidez/doçura.

Harmonização
Massas, frutos do mar e sobremesas.





CONSIDERAÇÕES FINAIS

As nuances de aroma, sabor, acidez, corpo e persistência que identificamos nos espumantes e frisantes da região são fruto de um terroir singular e de um manejo vitivinícola cuidadoso. Esse perfil sensorial único é um convite para uma exploração mais profunda deste cenário vinícola em ascensão, incentivando degustações atentas e prazerosas. Em suma, os vinhos espumantes e frisantes do Vale do Submédio São Francisco representam a autenticidade e a diversidade da produção vitivinícola brasileira. Que esta cartilha inspire novas descobertas e uma valorização crescente dos tesouros vinícolas que nossa região tem a oferecer.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Vinícola Terranova

Compre online Vinícola Terranova e muito mais. Ofertas imperdíveis na loja Mielo! Faça seu pedido, pague online e receba onde quiser.

Mielo



Vinhos Rio Sol

O Rio Sol está localizado no Vale do São Francisco, no estado de Sergipe. Produz vinhos em Petropolis, RJ. O Rio Sol produz vinhos e espumantes, com vinhos vinhos, entre outros, com grande potencial nacional e internacional.

10/2014

<https://tropicalvitivinicola.com.br>



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Consulte as referências bibliográficas



Adega Blanchetti Tedesco

Uma Doca de Branco nos Mistos Blancos para você que quer refinamento e classe.

10/2014



Vinhos

Vinhos produzidos no Vale do São Francisco e Espumantes e vinhos de mesa.

10/2014



Este cartilha é um produto da pesquisa realizada para construção do trabalho de conclusão de curso no Curso superior de Viticultura e Enologia do IFSertãoPE.

