**CLASSIFICAÇÃO DO SAKE** **(SAKE SOMMELIER)**

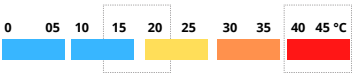
# SAKE ENCORPADO

# JUN-SHU

## FLAVOR & AROMA

*O mais rico entre os quatro tipos. Esse tipo de Sake possui sabor rico com umami ou salgados vindo de arroz cozido no vapor e arroz koji.*

## TEMPERATURA IDEAL PARA O SAKE




## FRUITY AROMA

*Uma boa combinação para cozinhas ricas que contêm umami. Este tipo de Sake combina com acompanhamentos ou cozinhas tradicionais japonesas, francesas e italianas.*

## TAÇAS

opções de taças para apreciar em grande estilo o seu Sake

**GUINOMI** **HIRAHAI** **TAÇA DE VINHO BORGONHA**

Texto criado pelo SSI (Sake Service Institute), uso de texto autorizado pela instituição.