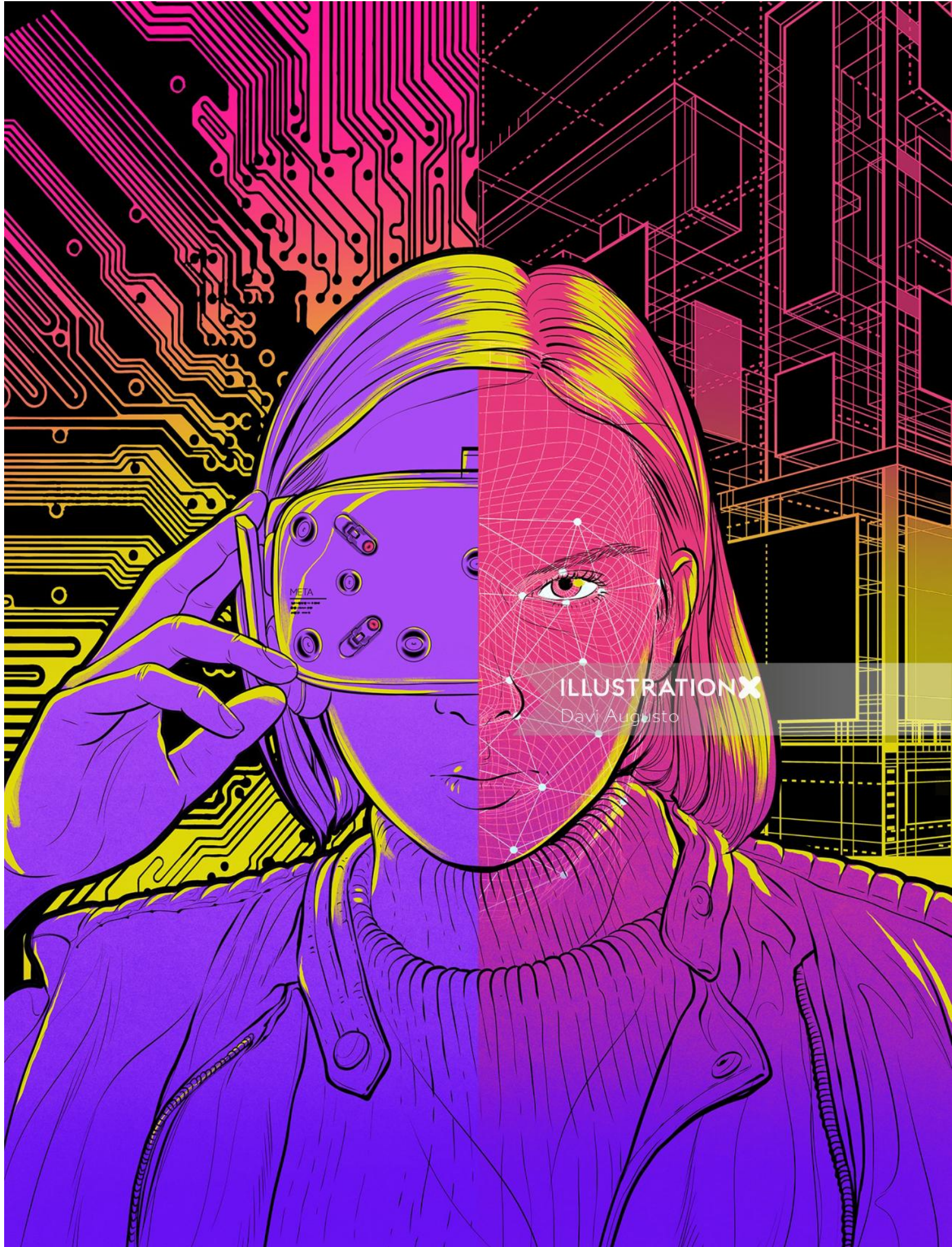


Welcome to my portfolio

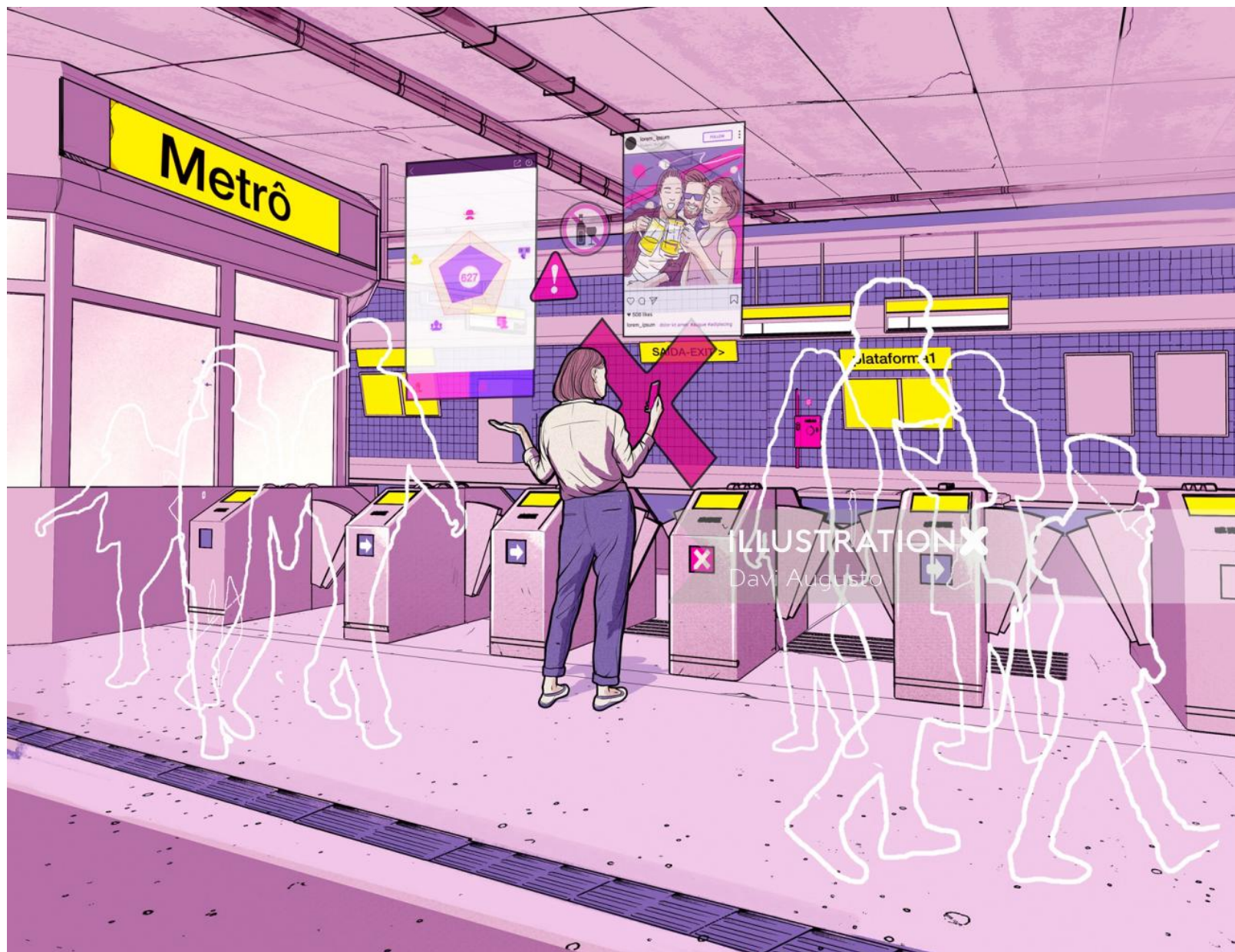
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



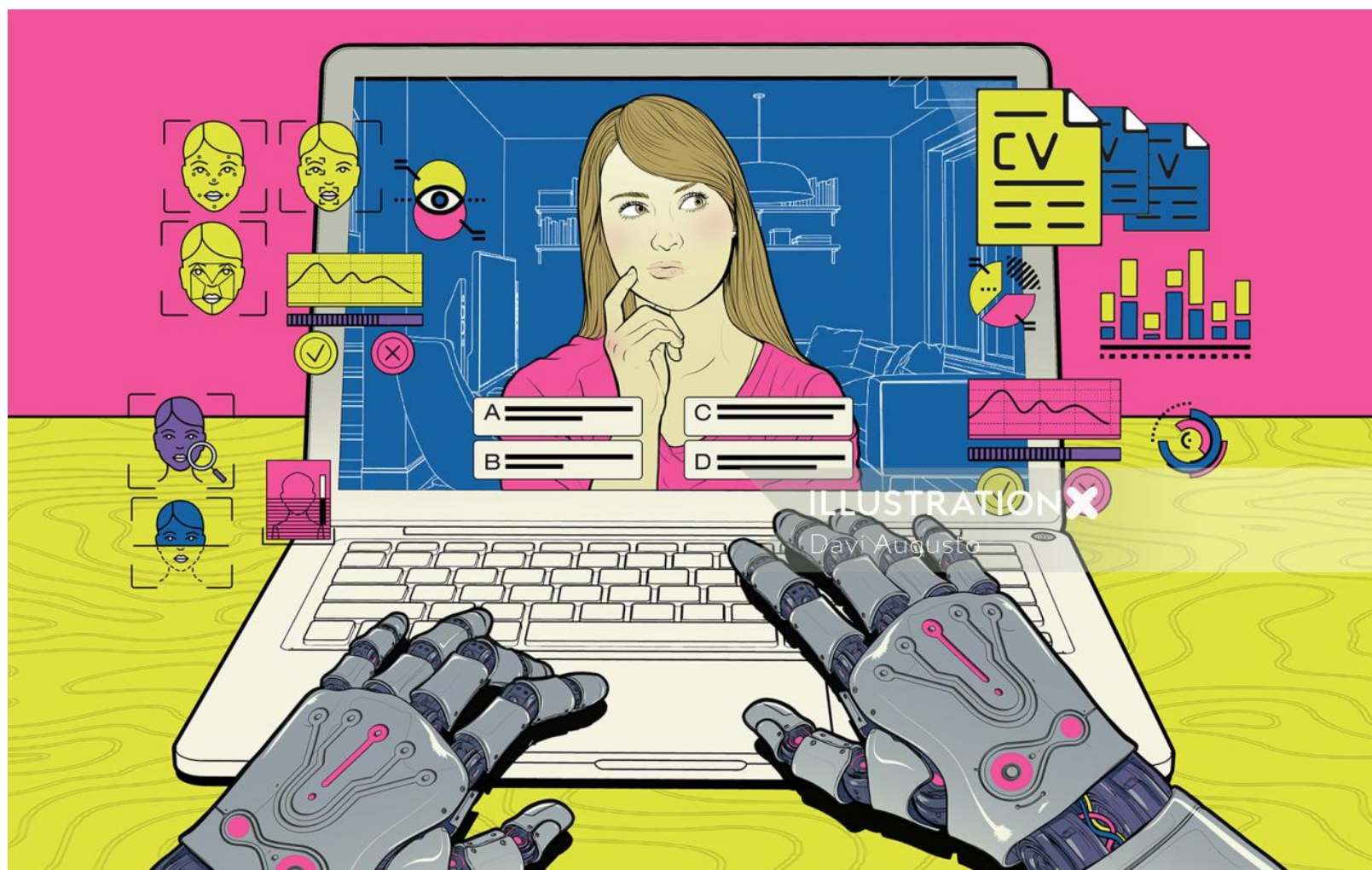
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



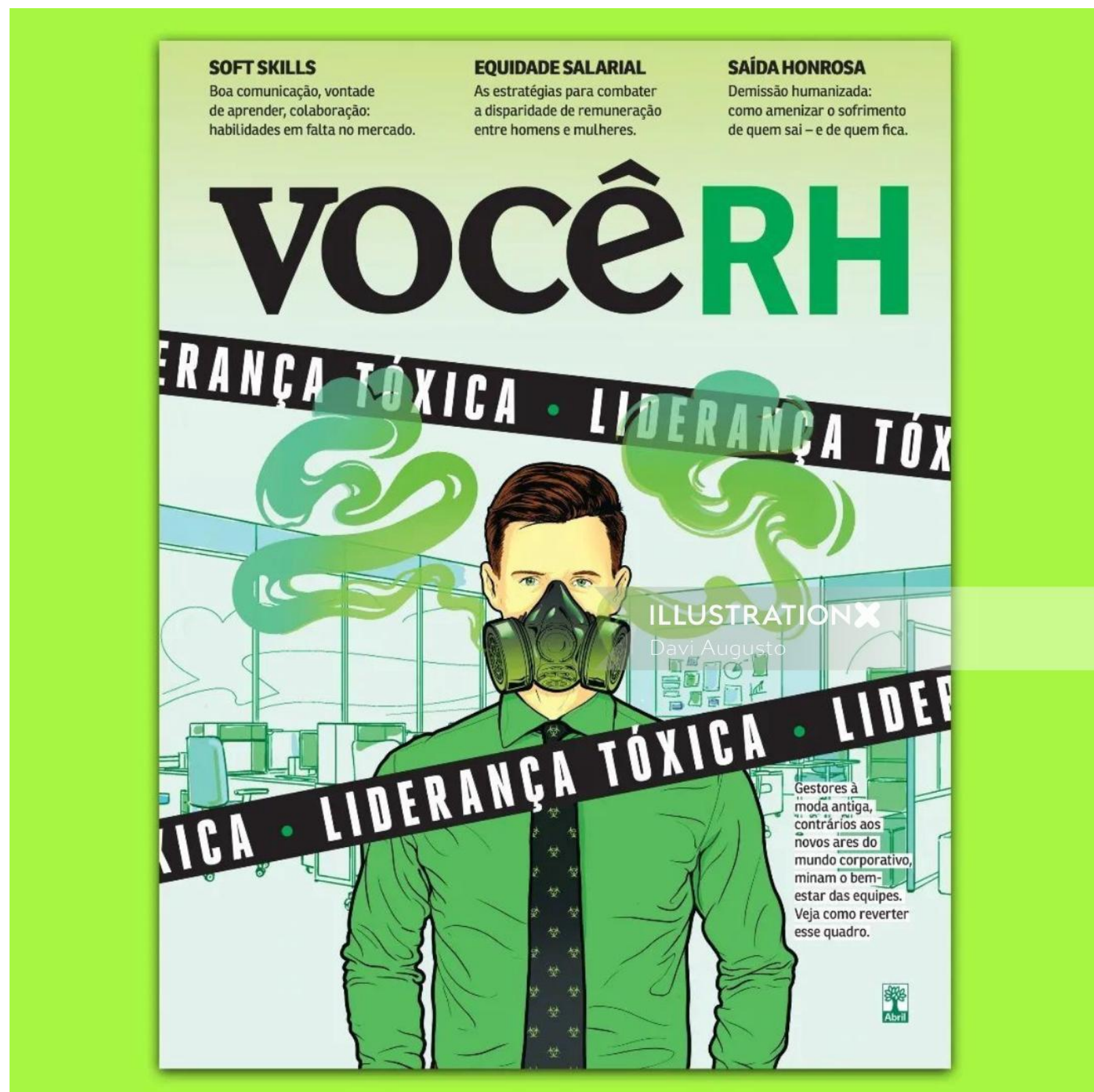
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Float like a butterfly, sting like a bee.

Obrigado por ler estas letras miúdas. Ao lado você encontra meu contato e portfólio.

davialfa@gmail.com
Vamos tomar um café?
Contato//

daviaugusto.com
behance.net/daviaugusto
Portfólio//

Davi Augusto

Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



ILLUSTRATION X
Davi Augusto

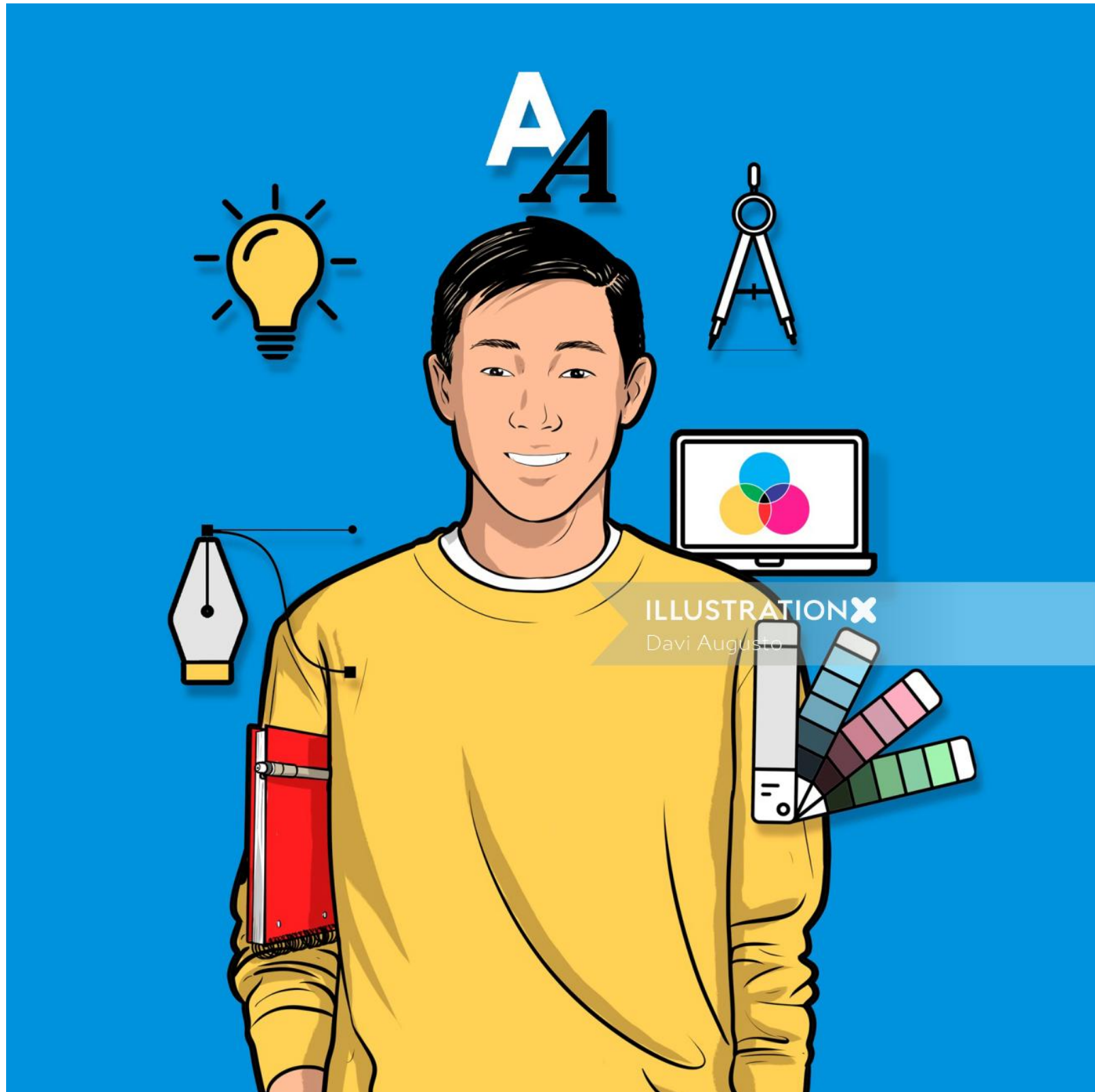
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



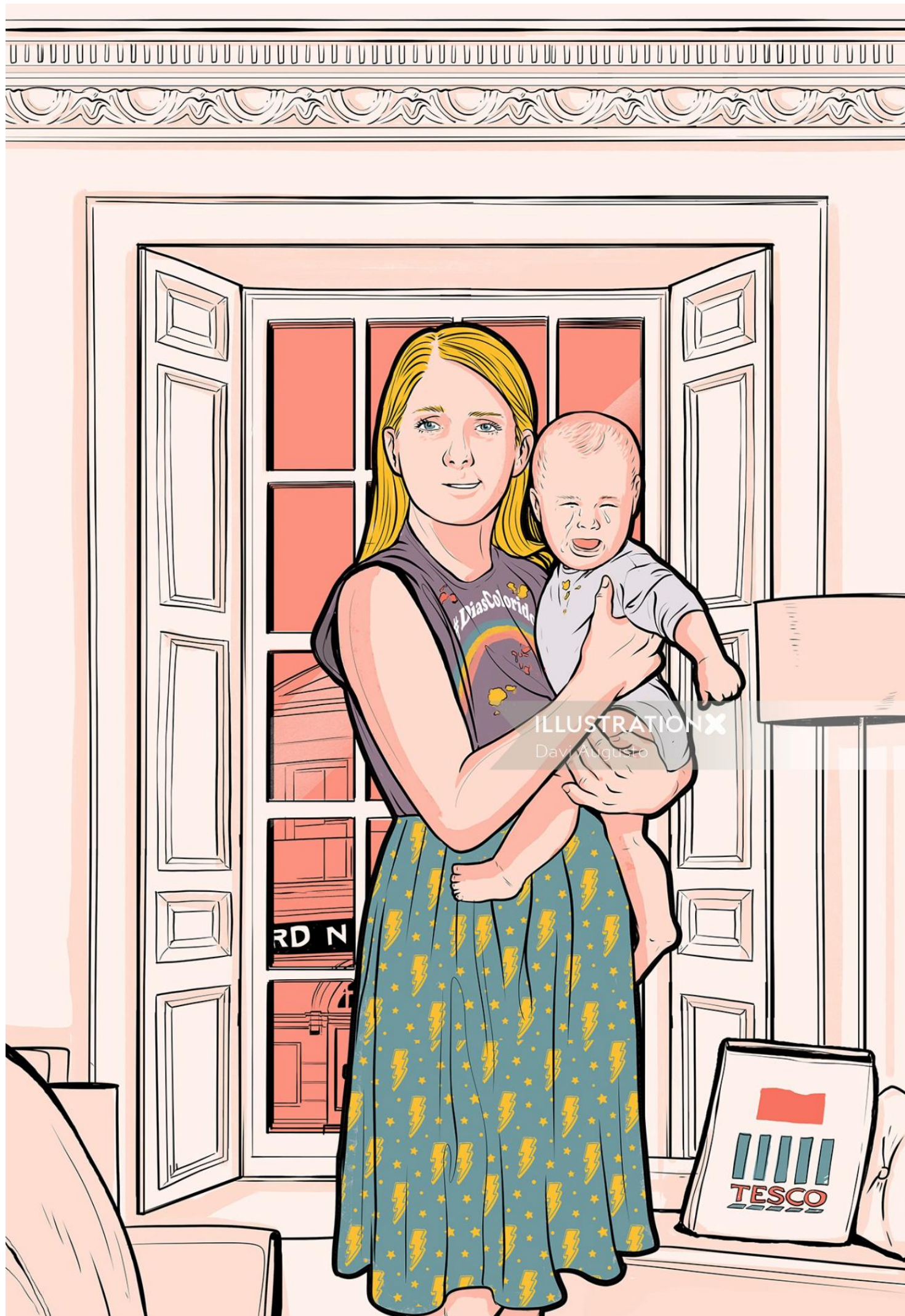
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



ILLUSTRATION X
Davi Augusto

Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



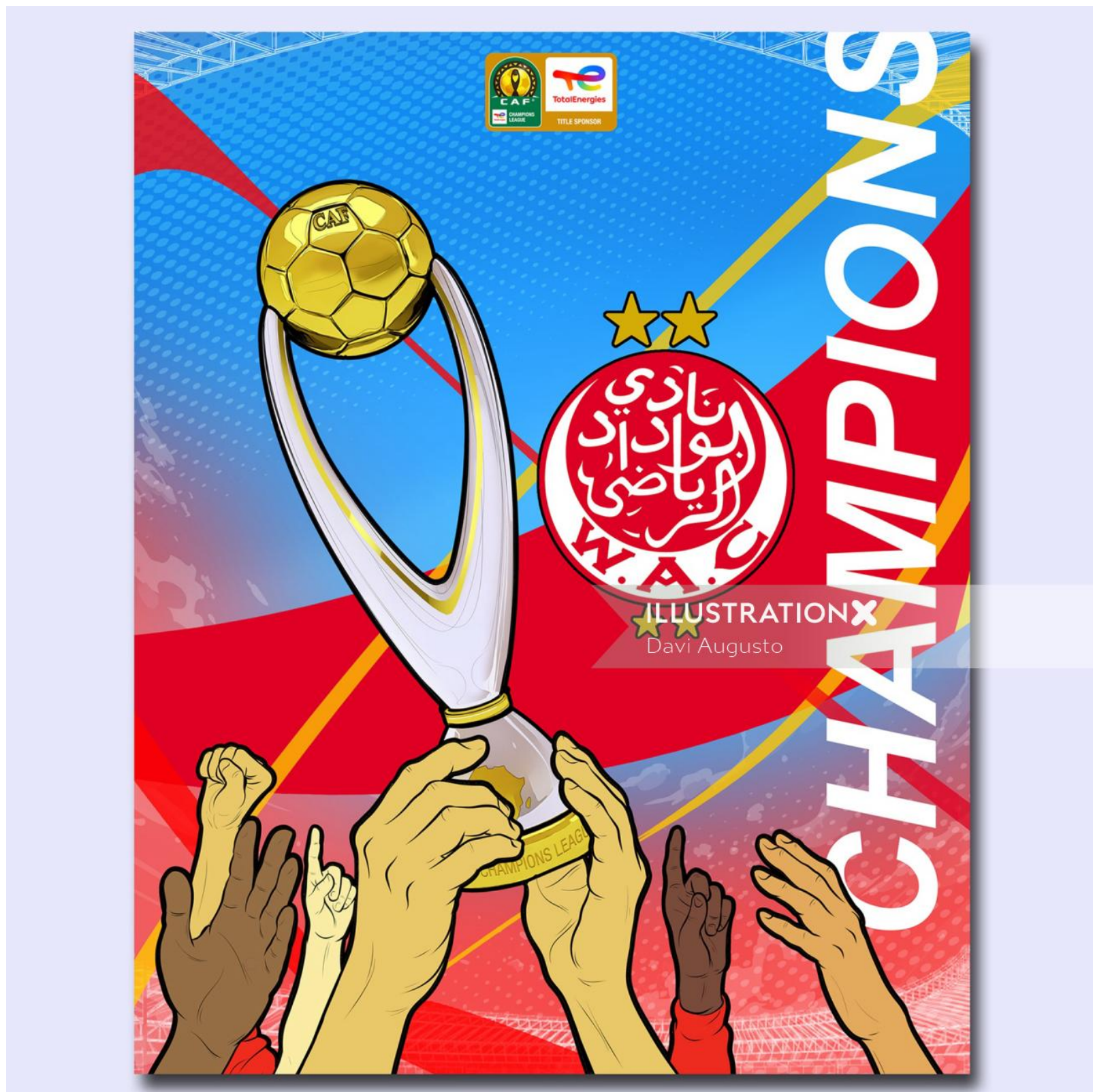
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



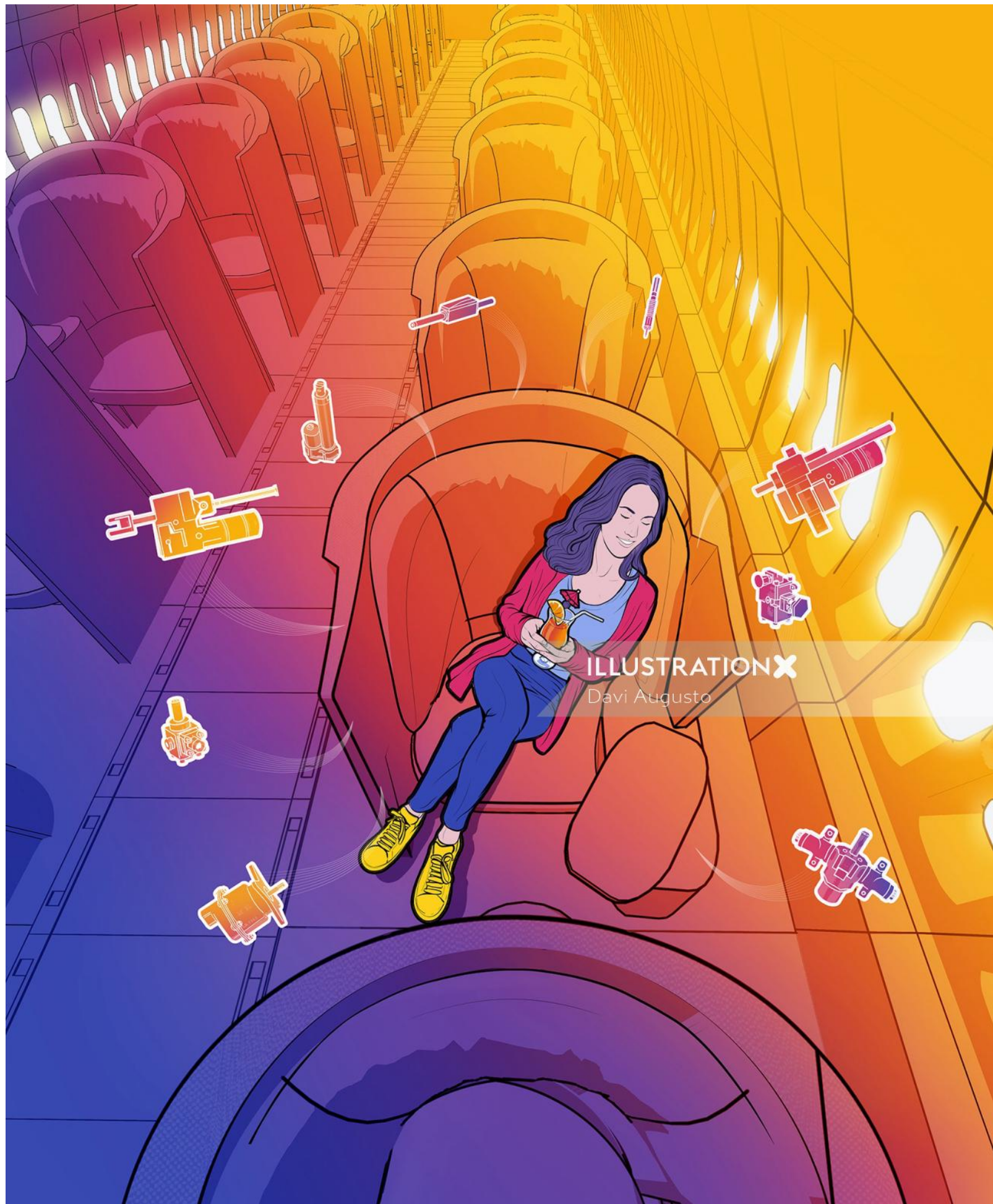
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



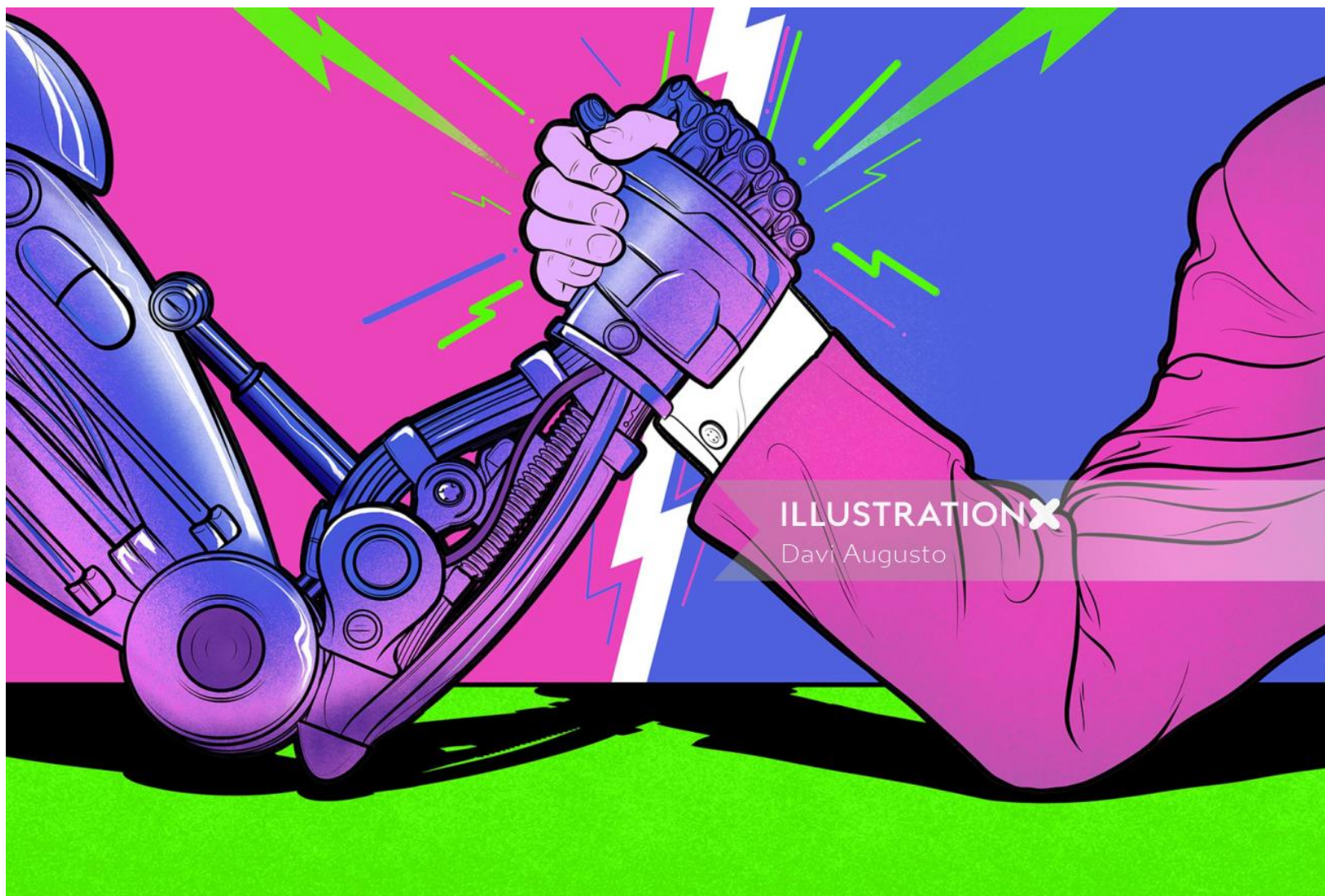
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



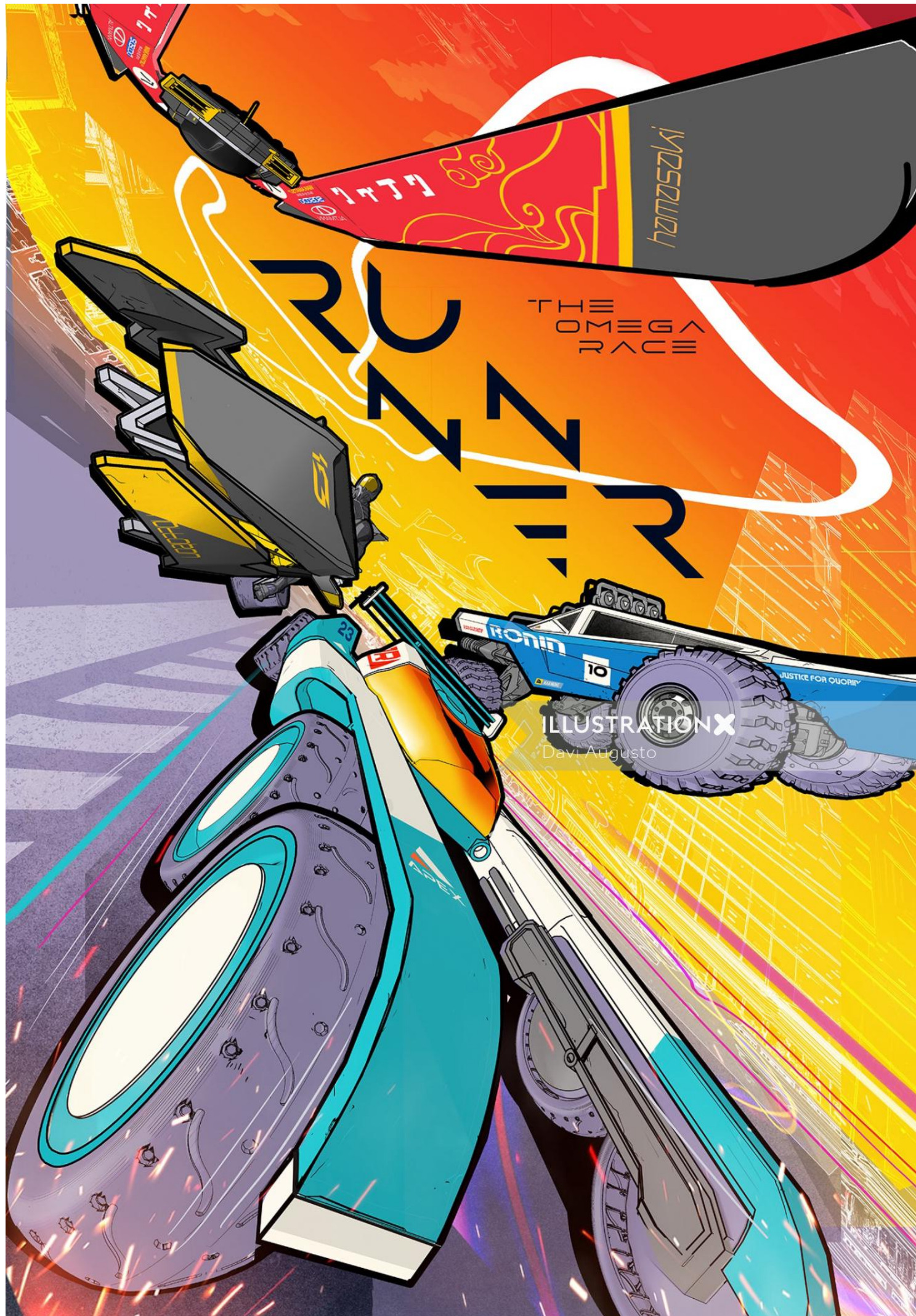
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



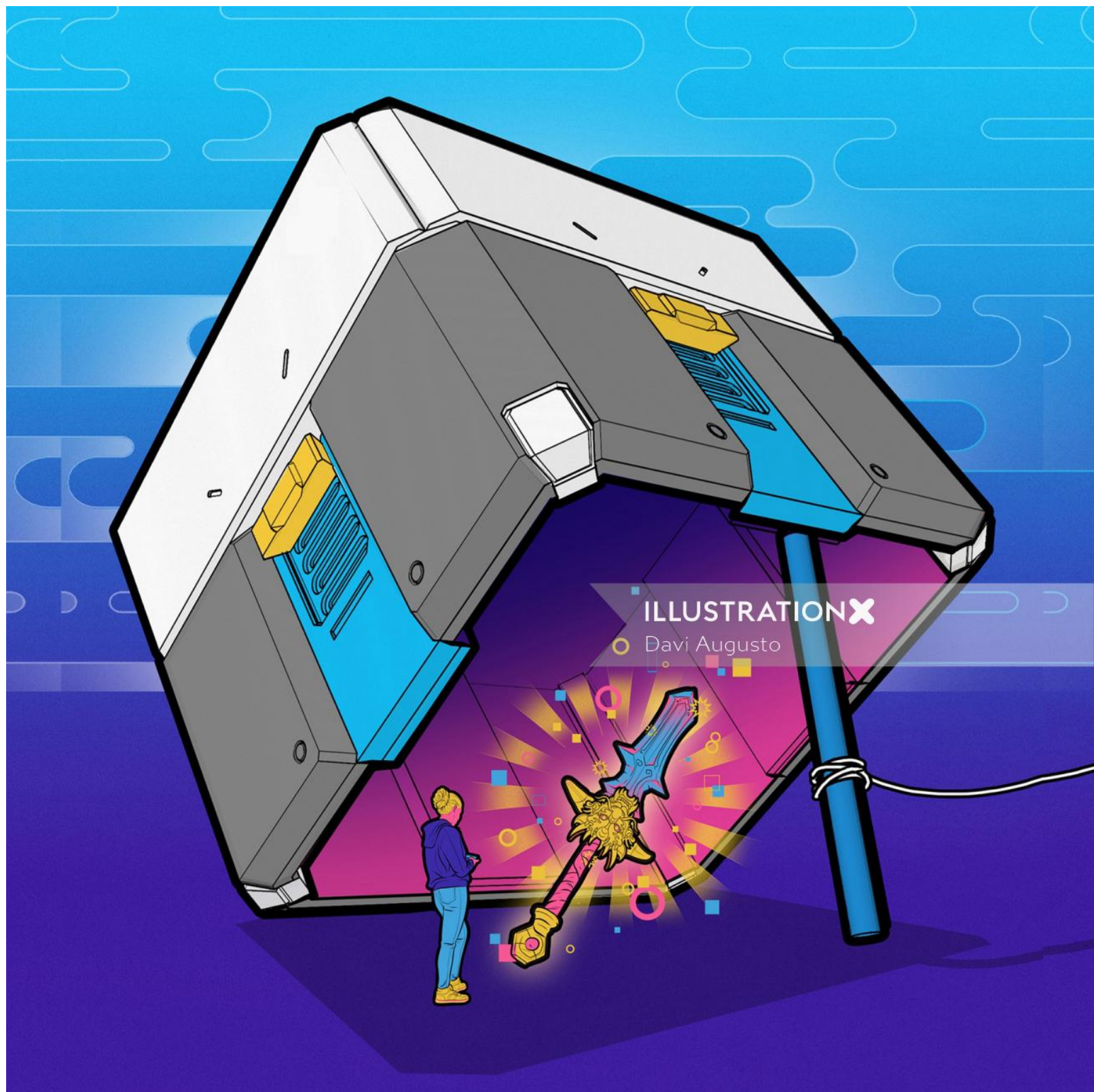
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



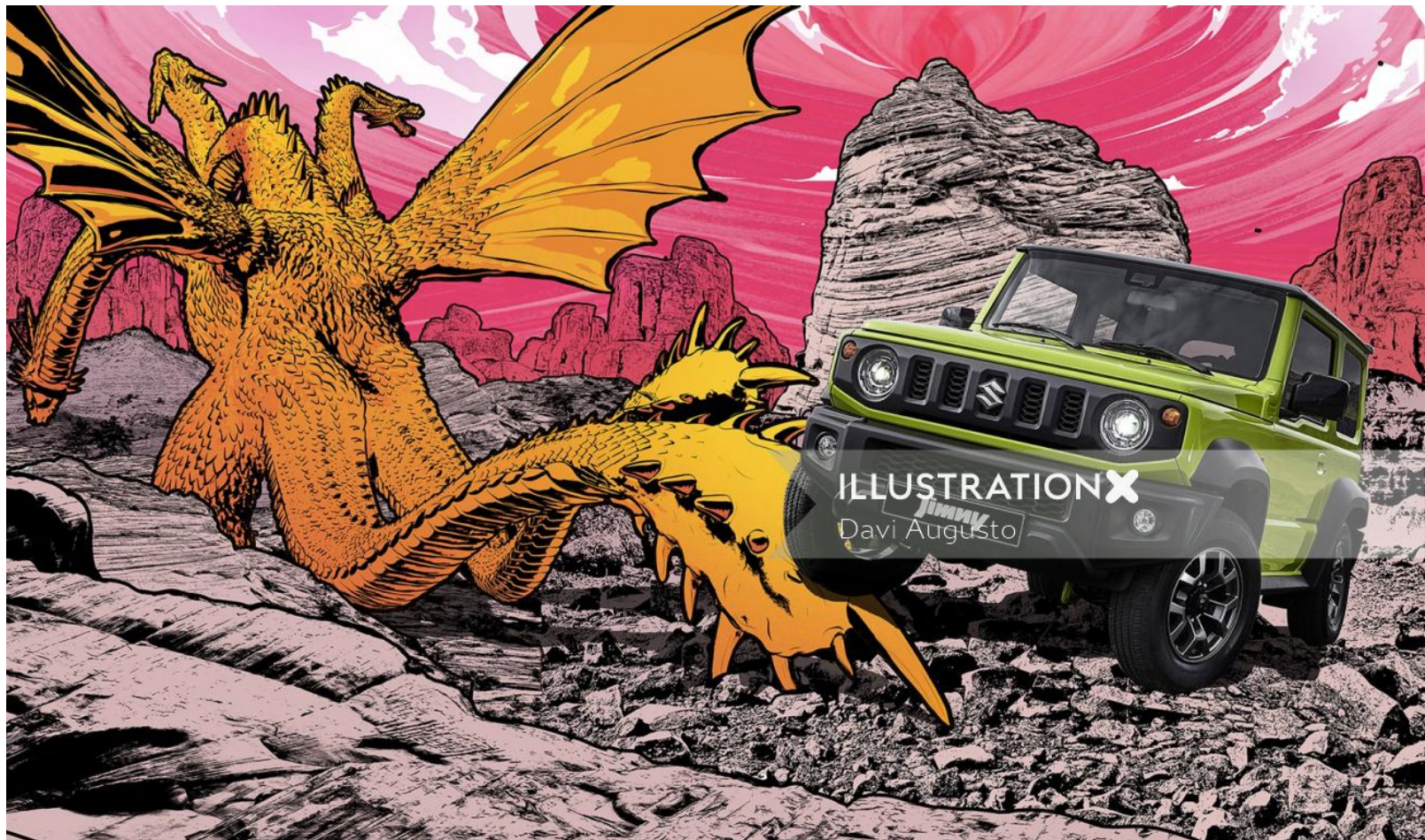
Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



ILLUSTRATIONX
Davi Augusto

Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



UM BRINDE À NOVA ESTAÇÃO

Os espumantes combinam com qualquer época do ano, mas, leves e aromáticos, são perfeitos para a primavera

Momentos especiais pedem um brinde e, com a chegada da primavera e os termômetros subindo, é hora dos espumantes ganharem a cena. Leves e refrescantes, combinam com a estação das flores em suas diferentes versões – brancos, rosados, secos ou doces.

“Podemos criar diversas associações subjetivas com espumantes e primavera. Um exemplo: muitos deles são leves e aromáticos, características normalmente ligadas a essa estação do ano”, afirma Vinícius Santiago, sommelier da Evino.

Ele explica que a bebida é um vinho com gás carbônico dissolvido no líquido, criando as borbulhas, chamadas também de perlage. “As técnicas utilizadas para a espumantização natural podem ser a tradicional, mais comum e também chamada de Champe-

noise – conhecida por ser a utilizada na produção do Champagne –, o método Charmat, ou método tanque ou Martinotti, e o Asti.” No primeiro processo, ocorre uma segunda fermentação na garrafa. Já no segundo, criado pelo italiano Federico Martinotti em 1895, ela acontece em tanques de inox chamados de autoclaves. A técnica Asti também é realizada em tanques, porém em apenas uma etapa de fermentação. Este último método costuma resultar em vinhos doces, mas os espumantes podem ser secos e até muito secos, como os nature e extra brut.

“Quanto aos aromas e sabores, os espumantes podem ser mais leves, frescos e frutados ou terem mais aromas de autólise pelo contato prolongado com as leveduras da fermentação, originando aromas como os de pão, fermento e brioche”, explica Santiago.



REVISTA VISSIMO

Davi Augusto

www.illustrationx.com/cn/DaviAugusto



Need advice?

We're ready to help



amary@illustrationx.com

+86 138-1686-4601

ILLUSTRATION 

Connecting You to a World of Illustration

上海市 黄浦区

江西中路304-2-5

200002

www.illustrationx.com/cn