VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Allan Scott Estate Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Allan Scott
Safra	2022
País	Nova Zelândia
Região	Marlborough
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	93 pts James Halliday | 93 pts Wine Spectator | 90 pts Wilfred Wong | 90 pts Natalie Maclean | Ouro Brazil Wine Challenge

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marlborough tornou-se a região vinícola mais emblemática da Nova Zelândia. Muito desse sucesso se deve a vinícola Montana, responsável por revelar ao mundo, na década de 1970, a qualidade dos vinhos de Sauvignon Blanc nela elaborados.

Allan Scott, enólogo com mais de 40 anos de experiência, integrava a equipe da Montana quando, em 1973, foram plantadas as primeiras vinhas de Sauvignon Blanc na região. Convicto do potencial da variedade, adquiriu em 1975, ao lado de sua esposa Catherine, suas primeiras terras em Marlborough. Paralelamente, também atuou na Corbans, a vinícola mais antiga da Nova Zelândia, até que, em 1990, a experiência acumulada ao longo dos anos o levou a fundar a Allan Scott Family Winemakers, uma das primeiras vinícolas boutique independentes da região.

O primeiro vinho lançado foi o Sauvignon Blanc Estate (este mesmo que estamos apresentando). Até hoje, continua sendo o mais clássico, emblemático e o maior sucesso de vendas da Allan Scott. É uma versão muito fresca e expressiva, obtida na sub-região de Wairau Valley.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de manga, maracujá, maçã-verde e grama fresca dão o tom, escoltadas por frutas cítricas maduras, assim como notas minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: na boca, chama atenção pela vivacidade fornecida por uma acidez vibrante; a textura é levemente untuosa, ajudando a destacar notas cítricas e salinas de elevada persistência, em um fim de boca de caráter umami

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse