

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	2027
Decanter	-
Premiações	93 pts James Halliday 93 pts Wine Spectator 90 pts Wilfred Wong

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

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



CULINÁRIA