

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Angove Long Row Riesling 2024
Vinícola	Angove
Safra	2024
País	Austrália
Região	South Australia
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	96 pts Riverland Wine Show 90 pts Revista Adega

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Todo enófilo provavelmente sabe: a **Riesling** é uma das grandes uvas brancas de nosso planeta! Sua máxima expressão é atingida nos melhores *terroirs* da **Alemanha** e na **Alsácia**, no nordeste francês. Porém, engana-se quem pensa que ela não alcança bons resultados em outras diversas áreas do mundo, como o caso do nosso exemplar de hoje, proveniente da **Austrália**.
Inclusive, a Austrália tem uma longa tradição na vinificação dessa variedade. Registros indicam a importação de mudas em **1817**, sendo uma das primeiras castas cultivadas no país. Nas décadas seguintes, seu plantio se alastrou ao longo da Austrália Meridional, região que, até os dias atuais, responde pelos engarrafamentos de maior qualidade.
É nesta região onde também estão localizados os vinhedos da **Angove**, uma das **principais** e mais antigas vinícolas do país. Ela foi fundada pelo **Dr. William Thomas Angove**, médico que migrou da Inglaterra para a Austrália, com o intuito de exercer a medicina. Foi no quintal de casa, próximo à cidade de Adelaide, onde cultivou suas primeiras videiras de **Riesling** e Shiraz, das quais colhia as uvas e elaborava vinhos, utilizados como tônicos para aliviar as dores dos pacientes.
Devido ao sucesso, Dr. William deixou a medicina de lado e criou a vinícola **Angove** no ano de **1886**. Desde então, a empresa passou por sucessivas expansões. Atualmente, ela é administrada pela quinta geração da família, e responde pelo **maior** vinhedo orgânico da Austrália, na região de Riverlands, além de outros dois no prestigiado McLaren Vale.
Composto **100%** por Riesling, o **Angove Long Row** é um varietal elaborado com uvas cultivadas em diferentes porções da região, de modo que realça a expressão australiana da variedade. Não por menos, nosso time de sommeliers é reconquistado a cada ano, assim que a garrafa é aberta para degustação.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo claro e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas tropicais e cítricas, como a maçã-verde, a pera, o melão e a lima, escoltadas por notas de ervas de quintal e nuances florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO envolvente, equilibrando frescor, cremosidade e mineralidade, em um conjunto cativante e salivante, que convida ao próximo gole



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 robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões

