

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Angove Long Row Riesling 2024

Vinícola Angove Safra 2024

Austrália País

South Australia Região

Tipo branco Castas Rieslina

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** 



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.

**TACA** 

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

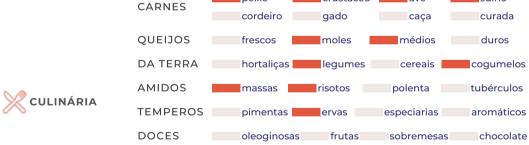
## ANÁLISE SENSORIAL **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo claro e brilhante **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas tropicais e cítricas, como a maçã-verde, a pera, o DESCRIÇÃO melão e a lima, escoltadas por notas de ervas de guintal e nuances florais e minerais INTENSIDADE baixa **DOCURA ACIDEZ** TANINO Análise gustativa CORPO encorpado

**PERSISTÊNCIA** 



curta

envolvente, equilibrando frescor, cremosidade e



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

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.