

Vinho	Anselmann Ortega Beerenauslese 2019 (375 ml)
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2019
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	licoroso
Castas	Ortega
Teor Alcoólico	9,5%
Maturação	20 meses em tanques de inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	



Natural



Dessert

Vinho com predicaço: assim pode-se traduzir a palavra Prädikatswein, que distingue alguns dos mais exceçionais rótulos alemães. O predicaço o qual nos referimos é a elevadíssima qualidade, já que para a elaboraço deste tipo de vinho, rigorosos passos devem ser seguidos.

As sub-classificações dependem da maturidade das uvas, por isso, um Beerenauslese requer muita paciência e cuidado para ser elaborado. Esta nomenclatura está, costumeiramente, associada a uvas atacadas pela *Botrytis cinerea*, já que as mesmas permanecem no vinhedo até que se obtenha uma concentração de açúcares entre 110 e 128 *Oechsle*. É um trabalho delicado, realizado com muito cuidado e apenas com cachos estritamente selecionados.

Embora Riesling seja a casta icônica do país, quem marca presença neste vinho é a Ortega, uva normalmente empregada em vinhos doces devido a sua incrível capacidade de concentrar açúcares. Ela nada mais é que um cruzamento entre as autóctones Müller-Thurgau e Siegerrebe, realizado com o intuito de obter uma uva resistente ao clima frio e úmido, uma espécie de guarda-costas para os anos em que a Riesling vai mal. A criação foi tão próspera que hoje, Ortega é uma das principais castas cultivadas na Inglaterra e no Canadá, locais onde poucas videiras apresentam resistência.

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO
	Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário DESCRIÇÃO
	Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sobremesas à base de frutas, oleoginosas (castanhas, nozes, amêndoas), queijos de mofo azul (camembert, roquefort), foie gras