

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Anselmann Ortega Beerenauslese 2022 (375ml)
Vinícola	Weingut Anselmann
Safra	2022
País	Alemanha
Região	Pfalz
Tipo	licoroso
Castas	100% Ortega
Teor Alcoólico	10%
Maturação	20 meses em tanques de inox
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2037
Decanter	-
Premiações	Grand Gold - Wine Award International 2023 Ouro - Mundus Vini Spring Tasting 2023 Ouro - Asia Wine Trophy 2023 Ouro - Berlin Wine Trophy 2023 Ouro - DLG 2023

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinho com predicados: assim pode-se traduzir a palavra Prädikatswein, que distingue alguns dos mais excepcionais rótulos alemães. O predicado o qual nos referimos é a elevadíssima qualidade, já que para a elaboração 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

dourado intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas exuberantes de pêssego em calda, mel, frutos secos e especiarias doces



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

denso, untuoso e expressivo, com doçura e acidez, em perfeito equilíbrio. Tem um final muito longo, que mescla notas de compota com agradáveis toques cítricos

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

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



CULINÁRIA