

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Arrogant Frog Tutti-Frutti Branco 2023
<b>Vinícola</b>	Arrogant Frog
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Pays d'Oc
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Grenache Blanc, Vermentino, Chardonnay, Viognier, Colombard, Muscat Sec e Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	3 meses em tanques de aço inox, com regular agitação das borras
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada por Jean-Claude Mas, a marca Arrogant Frog é uma sátira ao estereótipo do francês arrogante. A figura caricata ganhou popularidade ao redor do mundo, conquistando mercados não apenas pela irreverência, mas também pela excepcional qualidade dos vinhos que representa. Sob a alcunha de "O Humilde Enólogo", Jean-Claude lidera o renascimento dos vinhos de sua terra natal, elevando o prestígio do Languedoc. Sua filosofia, chamada Luxe Rural, busca elaborar vinhos sofisticados sem comprometer as características autênticas do sul da França. Os vinhos Arrogant Frog têm origem em Limoux, onde são elaborados com o máximo respeito ao *terroir*. O Tutti-Frutti Blanc 2023 é um blend cuidadosamente elaborado com Grenache Blanc, Vermentino, Chardonnay, Viognier, Colombard, Muscat Sec e Sauvignon Blanc. Sua maturação ocorreu por três meses sobre as lias, que foram agitadas regularmente para conferir maior complexidade e textura ao vinho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo palha

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas cítricas (limão-siciliano, maçã verde), frutas tropicais (abacaxi), floral de rosas-brancas, ervas-de-quintal (tomilho) e nuances minerais

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

instigante e envolvente, tem acidez cítrica e salivante, a nota de limão-siciliano é o destaque, escoltada por toques minerais, de pedra molhada; o final é longo e delicioso

### 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

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