

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Askaneli Classic Saperavi 2023
Vinícola	Askaneli
Safra	2023
País	Geórgia
Região	Kakheti
Tipo	tinto
Castas	Saperavi
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oriundos da Geórgia, os vinhos da Askaneli refletem a autenticidade do *terroir* onde as castas autóctones do país alcançam seu melhor desempenho. A vinícola se destaca pelo cuidado em cada etapa da elaboração, aliando tradição, qualidade e inovação contínua.

O Saperavi 2023 da linha clássica nasce em Kakheti, região aos pés do Cáucaso, onde o clima seco e ameno, somado a solos pobres, cria condições ideais para a viticultura há milênios — muito antes mesmo de se falar em *terroir*.

Vale destacar que Kakheti não é apenas o coração da produção vinícola da Geórgia: é também o berço dos grandes vinhos elaborados com esta casta tão peculiar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque, como cereja, framboesa e mirtilo se unem a notas terrosas e de especiarias, como pimenta-do-reino

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

com perfil exótico e cheio de personalidade, este tinto equilibra frescor e maturidade; apresenta taninos intensos, acidez vibrante e excelente intensidade de sabor; o final é médio, mas marcante e muito saboroso

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

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA