

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Belmonte Augguro Riesling 2024
Vinícola	Vinícola Belmonte
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	branco
Castas	Riesling Itálico
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em contanto com carvalho francês sem tosta
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você sabia que a Riesling Itálico foi a primeira casta branca nobre cultivada no Brasil?

As mudas, importadas da Europa pela Estação Agronômica de Porto Alegre em meados de 1900, difundiram-se rapidamente entre os imigrantes italianos da Serra Gaúcha, devido à excelente adaptação ao clima temperado e aos solos da região.

A delicadeza de seus vinhos — frescos, de acidez vibrante, com notas cítricas e florais — a consolidou como uma das variedades mais relevantes do país nas décadas de 1980 e 1990.

Hoje, seus vinhos são menos frequentes nas prateleiras. Ainda assim, a Riesling mantém um caráter próprio, preciso e inconfundível. É justamente esse perfil que inspira projetos atentos à sua essência, como o microlote de apenas 700 garrafas da linha Augguro, da Vinícola Belmonte, em Farroupilha.

100% varietal, este vinho foi fermentado em contato com carvalho francês, revelando qualidade e uma belíssima definição aromática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha translúcido, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
notas de pomelo e lima, seguidas por maçã-verde, pera fresca e flores brancas; a passagem por madeira se mostra muito bem integrada, trazendo toques de baunilha e manteiga

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
em boca, mostra-se um exemplar enérgico, com acidez firme e suculenta; a textura, levemente aveludada, ajuda a realçar sabores varietais, em um exemplar com final elegante, de ótima intensidade

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
burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole