

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 contato 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, lúmpido 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

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

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