

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Château Pajzos Hárslevelű H Late Harvest 2021
<b>Vinícola</b>	Pajzos Tokaj
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Hungria
<b>Região</b>	Tokaj
<b>Tipo</b>	licoroso
<b>Castas</b>	Hárslevelű
<b>Teor Alcoólico</b>	10,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2034+
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Decanter Magazine

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundado em 1991 pelo enólogo bordalês Jean-Michel Arcaute, o Château Pajzos é uma vinícola húngara emblemática, a primeira do país a ter dois vinhos condecorados com 100 pontos de Robert Parker. <br /> Além dos renomados vinhos Aszú, Pajzos elabora excelentes exemplares de uma única casta, como este late harvest de Hárslevelű. <br /> É uma variedade muito tradicional de Tokaj, e costuma aparecer nos renomados vinhos botritzados da região, ao lado, por exemplo, da Furmint. <br /> Para a vinificação deste vinho, as uvas foram colhidas em meados de novembro, uma vez que o microclima onde Pajzos é um pouco mais frio, necessitando mais tempo para atingir a sobrematuração. Neste momento, algumas bagas já mostravam sinais de <em>Botrytis cinerea.</em>

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas sofisticados e delicados, com nuances de mel, frutas maduras, oleaginosas e especiarias sutis que despertam os sentidos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

o equilíbrio perfeito de acidez e doçura confere frescor ao vinho, criando uma textura sedosa e vibrante, que permanece encantadora a cada gole; revela uma doçura refinada, com boa intensidade de suas notas de mel e frutas; à medida que o vinho se abre, surgem camadas deliciosas, com toques de manga, pera e frutas tropicais que se entrelaçam e permanecem em seu longo fim de boca

#### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



## CULINÁRIA