

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Citizen Wine Cluster Flock 2023                 |
| <b>Vinícola</b>               | Citizen Wine                                    |
| <b>Safra</b>                  | 2023  |
| <b>País</b>                   | Espanha   |
| <b>Região</b>                 | Rueda   |
| <b>Tipo</b>                   | branco  |
| <b>Castas</b>                 | Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%   |
| <b>Maturação</b>              | sobre as borras finas                           |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C                                      |
| <b>Guarda</b>                 | 2030  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Citizen Wine, fundada em 2020, chegou com a proposta de trazer uma abordagem inovadora para vinhos de regiões clássicas. E não foi por acaso que escolheram a Rueda, famosa pela sua casta Verdejo, para criar este vinho.

O nome "Cluster Flock" tem uma história inusitada. Um rebanho de ovelhas, solto nos vinhedos, acabou consumindo parte da produção. O que poderia ser um grande problema, na verdade, resultou em rendimentos menores, mas com uvas de maior concentração de sabor, o que conferiu ao vinho uma característica única.

Neste exemplar, a Citizen Wine mantém o protagonismo da Verdejo (87%), mas adiciona um toque especial com pequenas frações de outras três castas permitidas na denominação: Sauvignon Blanc (10%), Chardonnay (1%) e Viognier (1%). As uvas foram colhidas à noite, para preservar seu frescor, e vinificadas separadamente, passando por um período sobre as borras finas, o que contribui para uma complexidade aromática e uma textura refinada.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais (maracujá, manga, goiaba), toques de pera e toranja



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

se mostra envolvente e fresco, com uma acidez equilibrada e excelente intensidade de sabores, confirmando as notas do olfato e deixando uma impressão duradoura

### 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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



## CULINÁRIA