VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	ENA DVA TRI Pure Furmint 2019
Vinícola	Puklavec Family Wines
Safra	2019
País	Eslovênia
Região	Podravje
SubRegião	Stajerska Slovenija
Tipo	branco
Castas	100% Furmint
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Estrela em ascensão da região de Stajerska Slovenia (Estíria da Eslovênia), a Furmint está se tornando o maior orgulho dos produtores locais. Enquanto na Hungria é a estrela do Tokaj, nesta região está gerando resultados singulares em vinhos finos e espumantes, alguns dignos de bons anos de guarda.

É nesta área onde a Puklavec - uma das maiores e mais importantes vinícolas familiares da Eslovênia - reserva suas exuberantes colinas bem expostas, com relevo semelhante ao da Toscana, exclusivamente para a produção de vinhos brancos e Pinot Noir. O clima fresco, sub-alpino, e solo rico em minerais tornam o amadurecimento das uvas lento e prolongado.

Através do ENA DVA TRI Pure Furmint 2019, a marca nos proporciona uma degustação didática sobre o caráter varietal da Furmint.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha com halos dourados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas (maçã verde, limão-siciliano), pera, flores brancas, pimenta-branca, ervas de quintal e nuances de oleaginosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa

DESCRIÇÃO: exótico, vivo, de personalidade direta, tem bom corpo, acidez crocante, e perfeita intensidade de sabor; o destaque fica para as frutas cítricas e toques apimentados, que permanecem em seu longo final

CULINÁRIA

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: salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho