

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Ganda Lisboa Branco 2023
Vinícola	Adega São Mamede da Ventosa
Safra	2023
País	Portugal
Região	Lisboa
Tipo	branco
Castas	Arinto, Fernão-Pires e Malvasia Rei
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Inspirado por um episódio curioso, este exemplar faz referência ao ano de 1514, quando o Rei Modofar, de Cambaia, presenteou o navegador português D. Afonso de Albuquerque com um rinoceronte fêmea, batizada de Ganda. O animal causou grande impacto na Europa, e acredita-se que sua presença tenha inspirado o surgimento das icônicas calçadas portuguesas, feitas para que o animal pudesse desfilr sobre elas.
Elaborado pela Adega de São Mamede da Ventosa e combinando as castas Arinto, Fernão-Pires e Malvasia Rei, o Ganda Lisboa Branco 2023 revela, na taça, uma paleta aromática vibrante e refrescante, com frutas brancas e amarelas, como maçã, damasco e pera, em sintonia com nuances de abacaxi fresco, lima e delicados toques florais.
Em boca, mostra-se tão refrescante quanto promissor no nariz. Traz intensidade, equilíbrio e um final de ótima persistência, daqueles que fazem você querer dar outro gole imediatamente.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO amarelo-palha
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas brancas e amarelas, como maçã, damasco e pera, em sintonia com nuances de abacaxi fresco, lima e delicados toques florais
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO em boca, mostra-se tão refrescante quanto promissor no nariz. Traz intensidade, equilíbrio e um final de ótima persistência, daqueles que fazem você querer dar outro gole imediatamente.
	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 saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas