

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ganda Lisboa Branco 2023

Vinícola Adega São Mamede da Ventosa

Safra 2023

País Portugal

Região Lisboa
Tipo branco

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







TACA

Riesling

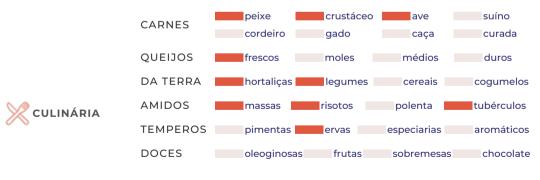
APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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 desfilar 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 **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo-palha **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas brancas e amarelas, como maçã, damasco e DESCRIÇÃO pera, em sintonia com nuances de abacaxi fresco, lima e delicados toques florais INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta em boca, mostra-se tão refrescante quanto promissor DESCRIÇÃO no nariz. Traz intensidade, equilíbrio e um final de ótima persistência, daqueles que fazem você querer dar outro gole imediatamente.



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