

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Vinho                  | Ganda Lisboa Branco 2024            |
| Vinícola               | Adega São Mamede da Ventosa         |
| Safra                  | 2024                                |
| 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



Natural

TAÇA



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



Análise visual

DESCRIÇÃO  
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE      baixa  alta  
EVOLUÇÃO      primário  terciário  
DESCRIÇÃO      frutas brancas e amarelas, como maçã, damasco e pera, em sintonia com nuances de abacaxi fresco, lima e delicados toques florais



Análise gustativa

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



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      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