

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Heiderer Mayer Grüner Veltliner Wagramer Selektion 2020
<b>Vinícola</b>	Heiderer Mayer
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Áustria
<b>Região</b>	Niederösterreich
<b>SubRegião</b>	Wagram
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Falstaff   Ouro - Nö Wein Prämierung 2021

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Administrada por Helmut e Gabriele Mayer, a Weingut Heiderer Mayer existe desde 1884 e tornou-se uma das adegas mais conhecidas do poderoso planalto de Wagram. Possui quase 35 hectares de videiras, nesta que é a mais nova DAC (<em>Districtus Austriae Controllatus</em>) para Qualitätswein em Niederösterreich.<br /><br />Wagram está logo a noroeste da capital Viena, sendo diretamente influenciada pela proximidade com o Rio Danúbio. Goza de um clima continental ótimo para a elaboração de brancos tranquilos e até mesmo para o <em>eiswein</em>. Além disso, tem sua principal distinção de qualidade apoiada nos solos de loess, o pó de rochas dolomíticas que dá origem a vinhos minerais e incrivelmente expressivos.<br /><br />A Grüner Veltliner é a casta de assinatura da Áustria e as diferentes áreas do país prezam por estilos de vinificação distintos. Além da expressividade aromática, as adegas de Wagram prezam pela elaboração de um Grüner Veltliner cremoso, com envelhecimento por alguns meses sobre as lias.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

o nariz encanta pela qualidade e tipicidade dos aromas, que trazem a proeminência de maçã-verde, peras e pêssegos, escoltadas por pimenta-verde, <em>zest</em> de laranja e toques minerais de pedra de isqueiro

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca mostra a textura cremosa típica da região, contrabalanceada por uma acidez que provoca uma ótima salivação; a fruta se destaca com intensidade e o final é longo, muito saboroso e admirável

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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel