

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mega Spileo Assyrtiko 2021
Vinícola	Mega Spileo
Safra	2021
País	Grécia
Região	Peloponense
SubRegião	Achaia
Tipo	branco
Castas	Assyrtiko
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	estágio de 3 meses, sendo 2/3 do vinho sobre as borras finas em tanques de aço inox e 1/3 em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Mega Spileo Estate, a melhor vinícola grega no Berliner Wine Trophy de 2022 e 2023, nos proporciona uma degustação excepcional com a casta icônica da Grécia: Assyrtiko. Muito tradicional na Ilha de Santorini, Assyrtiko é pouco vista fora dela. Mas a Mega Spileo Estate teve a brilhante ideia de trazê-las para a zona de Achaia - a mais importante região da Grécia - onde é uma das poucas a cultivá-la. As vinhas encontram-se nos 10 hectares do Mosteiro Mega Spileo, uma propriedade voltada a vitivinicultura, ininterruptamente, desde 1550. A localização está entre as montanhas de Aigialeia e Kalavryta, onde a proximidade com o Golfo do Corinto e uma altitude média de 700 metros, proporciona um microclima muito fresco e propício para as castas brancas. Devido à maturação fenólica lenta, as uvas foram colhidas no final do mês de setembro. Na adega, elas fermentaram com leveduras selecionadas em baixa temperatura. 2/3 do vinho permaneceram em contato com as borras finas em tanques de aço inox durante 3 meses, enquanto o restante estagiou pelo mesmo período em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de peras, damascos e pêssegos em primeiro plano, são escotados por frutas cítricas, como o limão-siciliano e a toranja



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicioso e refrescante varietal de Assyrtiko, que em boca, traz maior destaque para frutas cítricas; um delicioso toque de damasco perpetua no aftertaste

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

robalo ao vapor com molho tártaro, fish and chips, bruschetta de salmão defumado e creme fraiche, soba de carne suína e caldo de cogumelos, curry de frango, fusilli ao molho cítrico de camarões