

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Patricius Tokaji Aszú 6 Puttonyus 2016 (500 mL)
Vinícola	Patricius Winery
Safra	2016
País	Hungria
Região	Tokaj
Tipo	licoroso
Castas	Furmint, Hárslevelű, Zéta, Kövérszőlő
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	30 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	98 pts Guia Verema 95 pts International Wine Challenge 94 pts Decanter World Wine Awards Ouro - Challenge International du Vin Ouro - VinAgora International Wine Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Patricius Winery é um dos produtores mais expressivos dentro da renomada região vitícola húngara de Tokaj. Os 6 vinhedos da empresa foram classificados como de Primeiro Nível em 1730 (120 anos antes de surgir a classificação de Bordeaux).

A aquisição desses vinhedos pela família Kékessy se deu no início dos anos 2000, uma escolha baseada no fato de serem vinhedos cultivados há centenas de anos por sua diversidade e ricas qualidades de solo.

Este Tokaj Aszú foi elaborado na safra de 2016 com as castas Furmint e Hárslevelű, cultivadas em solo com alto teor mineral. A vinificação de uvas atacadas pela *Botrytis cinerea*, que as desidrata e concentra os sabores e o açúcar, deu origem a um exemplar 6 puttonyus, do mais alto teor de doçura e complexidade aszu.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas delicados de mel, damasco e frutas tropicais confitadas, além de doce de mamão, amêndoas e especiarias exóticas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima acidez, sustentando o teor de açúcar e álcool; é denso e concentrado, com um delicioso e persistente retrogosto de mel

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



CULINÁRIA