

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Portillo Dolce Natural Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Bodega Salentein
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	licoroso
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	8,5%
Maturação	3 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Argentina, a adição de açúcar é uma prática vinícola proibida. O dulçor dos vinhos é única e exclusivamente proveniente das uvas e, claro, das habilidades enológicas dos seus produtores, neste caso a Bodega Salentein. Sua linha de vinhos Portillo foi originada como uma porta de entrada para as maravilhas do Valle de Uco, região onde a Salentein foi pioneira: foi a primeira vinícola local a elaborar vinhos premium e foi uma das fundadoras da IG San Pablo, reconhecida oficialmente em 2019. Criado pelo enólogo Carlos Buazá, o Portillo Sauvignon Blanc Dulce Natural foi constituído com uvas das Fincas El Oásis (1100 metros de altitude) e La Pampa (1250 metros de altitude). Ambas possuem solos pedregosos, com alta permeabilidade e baixo conteúdo de matéria orgânica, fazendo com que a produção das videiras seja muito baixa. Na adega, a vinificação iniciou com uma decantação estática do mosto, que posteriormente foi fermentado em tanques de aço inox, em 14 °C. Passados 10 dias, a fermentação foi cessada para manter uma concentração de açúcares residuais e o vinho permaneceu em repouso por 3 meses nos tanques.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas, como a laranja e o pomelo, acompanhado por abacaxi, pêssegos e maçã-verde



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, está extremamente harmonioso; de caráter delicado, tem o dulçor natural equilibrado por uma acidez alta, que provoca uma ótima salivação

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral