

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Puklavec Seven Numbers Pinot Grigio 2020
Vinícola	Puklavec Family Wines
Safra	2020
País	Eslovênia
Região	Podravje
Tipo	branco
Castas	Pinot Grigio
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	de 3 a 5 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde 1934 a família **Puklavec** elabora vinhos na Eslovênia. Neste país peculiar, é a união familiar o segredo para proporcionar rótulos espetaculares, frutos de muita dedicação, qualidade e trabalho árduo. Podravje, a principal região vitícola do país, é onde a Puklavec cultiva cerca de 1100 hectares de videiras, em altitudes que variam de 250 a 350 metros. A região recebe surpreendentes 2000 horas de sol por ano, fator que permite uma maturação correta e perfeita das uvas. O clima é predominantemente continental, com invernos muito rigorosos, que permitem a elaboração de deliciosos *icewines*, mas verões que podem ser extremamente secos. A linha Seven Numbers foi criada com o intuito de demonstrar o caráter varietal e a expressão do *terroir* de 7 diferentes vinhas, todas especialmente selecionadas. O número 3 caracteriza a vinha Zaad, onde a casta Pinot Grigio é cultivada. Lá, as uvas são colhidas manualmente e vinificadas com maestria, tendo sua elaboração finalizada por um breve estágio em barricas de carvalho francês. O resultado deslumbrante origina apenas 6000 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar de média intensidade

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

exótico, revela frutas como maçã verde madura, limão-taiti, nectarina e manga, amparadas por especiarias adocicadas (baunilha, cardamomo e gengibre), finalizando com toques florais de madressilva

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

estruturado, refrescante e untuoso, tem acidez suculenta e realça as frutas cítricas (casca de laranja em evidência), aliadas a notas de maçã madura e especiarias picantes

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata



CULINÁRIA