

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sauska Dry Furmint 2023
Vinícola	Sauska
Safra	2023
País	Hungria
Região	Tokaj
Tipo	branco
Castas	100% Furmint
Teor Alcoólico	13%
Maturação	2 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts James Suckling

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo empresário Christian Sauska, que em 1999 adquiriu um prédio histórico na região de Tokaj, a Sauska Wines é uma das vinícolas húngaras mais proeminentes nos mercados internacionais.

Cultiva videiras autóctones e internacionais para elaborar vinhos de alta qualidade, vinificados por processos gravitacionais, e uso de estrito de leveduras indígenas.

Com uvas de Furmint colhidas à mão na região de Tokaj, este Dry Furmint foi elaborado pelo assemblage de uvas dos vinhedos próprios Teleki, Holdvölgy, Medve, Padihegy, Birsalmás e Istenhegy. A maturação foi de 2 meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

bouquet aromático compostos por notas de damasco, carambola, pêssego e cítricos, como limão-siciliano e pomelo, envoltas por nuances de ervas frescas e traços minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exótico e exuberante, o corpo é médio, a acidez é expressiva e no ponto; esbanja profundidade de sabores, que reforçam as notas olfativas; e o fim de boca parece não ter mais fim

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

salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles