

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sauska Tokaji 5 Puttonyos 2019 (500 mL)
<b>Vinícola</b>	Sauska
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Hungria
<b>Região</b>	Tokaj
<b>Tipo</b>	licoroso
<b>Castas</b>	Furmint, Hárslevelű, Kabar, Yellow Muscat, Zeta, Kövérszőlő
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 10% novas
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	até 2050
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	96 pts James Suckling

### VEDANTE



Natural

### TAÇA



Dessert

### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não apenas um bom vinho, todo enófilo também busca uma **experiência** satisfatória!   
 Alguns vinhos são capazes de carregar consigo um fator **intangível**, literalmente uma **história** engarrafada, algo místico, que entrega muito mais do que apenas um glorioso líquido!   
 Nosso protagonista de hoje, o impecável **Sauska Tokaji 5 Puttonyos 2019**, atinge este objetivo com louvor!   
 Como vinho, temos um **Tokaji** de alto padrão, de classificação 5 Puttonyos (uvas atacadas pela famigerada *Botrytis cinerea* e com um mínimo de 120 gramas por litro de açúcar natural). Além de fazer sucesso entre os usuários do *app* **Vivino**, com uma excelente média de 4.2, também cravou **96 pontos** por James Suckling, que declarou: “*Delicioso*, mostrando aromas de frutas secas, flores secas, açafraão e casca de laranja. Algumas especiarias exóticas também. Encorpado e denso, com personalidade e tensão. Meio doce e cremoso. Concentrado e equilibrado. Vibrante e atraente. Beba ou guarde.”   
 Como experiência, cada garrafa traz junto um **conceito** de excelência!   
 A **Sauska** é uma das melhores e mais reputadas vinícolas da Hungria. O site **Winera.com** – especializado em enoturismo, classificou a Sauska como uma “*vinícola* na Terra que não parece deste planeta”.   
 Realmente, sua arquitetura é, no mínimo, peculiar e ousada, onde tudo é pensado para alcançar uma **excelência absoluta**! Seu restaurante, o **Sauska PADI** em Tokaj, que já era considerado um dos melhores da região, obteve em 2025 o prêmio especial **Opening of the Year 2025 Award** no concorridíssimo **Guia Michelin Hungria** (concedido a indivíduos e/ou equipes excepcionais que, graças à sua paixão infinita e consideráveis habilidades, conseguem tornar uma experiência gastronômica inesquecível), sob liderança do renomado **Chef Máté Gerák**

### ANÁLISE SENSORIAL



#### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



#### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas em compota entrelaçadas com notas de frutas desidratadas, como a maçã e o damasco, casca de laranja seca, mel em fava, marmelo e manga maduros, leves toques de canela e açafraão, tudo envolto em lindas nuances minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



#### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

harmonioso e equilibradíssimo, tem ótima cremosidade, com uma relação **dulçor/frescor** perfeita, graças a uma acidez alta e salivante, que convida ao próximo gole. O final de boca é incrivelmente saboroso e com uma persistência absurda

#### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

queijos azuis como Stilton e Roquefort, frutas secas e nuts, sobremesas como creme catalão, massa folhada, e canelê

