

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sauska Villány Cuvée 13 2020
Vinícola	Sauska
Safra	2020
País	Hungria
Região	Villány
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Kékfrankos, Cabernet Franc e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	120-180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo empresário Christian Sauska, que em 1999 adquiriu um prédio histórico na região de Tokaj, a Sauska Wines se consolidou como uma das vinícolas húngaras mais renomadas no mercado internacional.

A vinícola cultiva tanto videiras autóctones quanto internacionais, elaborando vinhos de alta qualidade com processos gravitacionais e utilizando leveduras indígenas, nas regiões de Tokaj e Villány. Em Budapeste, mantém uma adega exclusiva para o envelhecimento de espumantes.

Villány, no sudoeste da Hungria, próximo à fronteira com a Croácia, é famosa por seus vinhos tintos extremamente refinados, sendo frequentemente comparada a um ponto de equilíbrio entre Bordeaux e Borgonha. Um grande exemplo do potencial dessa região é Cuvée 13, um blend de Cabernet Sauvignon, Merlot, Kékfrankos, Cabernet Franc e Syrah, com 8 meses de maturação em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela inicialmente aromas de framboesa e cereja madura e levemente ácida, seguidos por delicadas notas florais de violeta, que conferem profundidade; em segundo plano surgem especiarias como anis e pimenta-branca, e toques de chocolate meio amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado, tem bom corpo, acidez suculenta e caráter marcado pela fruta, com notas evidentes de cassis e mirtilo; sutis toques defumados acrescentam uma camada extra de complexidade, culminando em uma experiência muito prazerosa

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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica