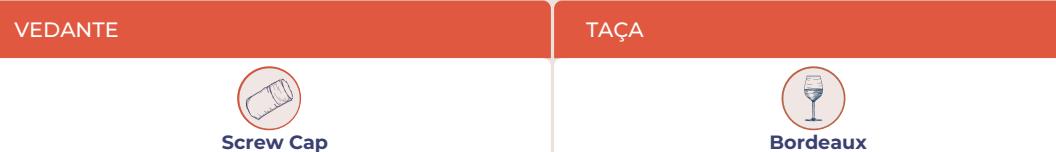


INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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	



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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
 Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	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
	DESCRÍÇÃO	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	

CULINÁRIA

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

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