INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	St. Michael Nahe Qualitästwein Riesling 2021
Vinícola	Moselland
Safra	2021
País	Alemanha
Região	Nahe
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	8,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nahe compreende uma área tão pequena, que poucos são os vinhos encontrados nos mercados internacionais. De acordo com Jancis Robinson, é um local com a capacidade de combinar a ousadia do melhor Mosel com a substância dos melhores Rheingaus. No entanto, vem registrando uma queda acentuada na atividade vinícola, não pela falta de qualidade, mas sim pelos altos custos da produção local.

De forma geral, é uma região particularmente influenciada pelo Rio Nahe, com uma geografia muito semelhante ao Mosel. Isso significa que a mão de obra nos vinhedos precisa ser totalmente humana e bastante reforçada, já que todas as etapas do cultivo são essencialmente manuais e bastante trabalhosas.

A Riesling está em cerca de 1/4 dos vinhedos locais, onde há uma grande variedade de solos. Entretanto, a casta está predestinada apenas às porções mais íngremes e mais elevadas, caracterizadas também pela abundância de pedras vulcânicas ou ardósia no solo.

A região até possui algumas vinícolas bem consolidadas, mas a associação entre produtores tem se apresentado como uma das principais alternativas para o desenvolvimento regional. É justamente o que temos aqui.

O St. Michel Riesling 2021 foi elaborado pela Moselland, a maior associação de produtores da Renânia-Palatinado. Neste exemplar, a vinícola optou pela vinificação tradicional, em tanques de aço inox, preservando o intrínseco caráter varietal da Riesling.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: um vinho com delicadas notas de pera, damasco, pêssego, mel e frutas cítricas, com destaque para limão-siciliano e lima

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO:

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

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