

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tűzkő Birtok Kékfrankos 2021
<b>Vinícola</b>	Tűzkő Birtok
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Hungria
<b>Região</b>	Pannon
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Kékfrankos
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho húngaras
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling   90 pts Adega

VEDANTE



Natura

TACA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é fruto da histórica vinícola Túzkő Birtok, localizada no distrito de Tolna. Fundada no final do século XVIII, é uma das mais antigas da Hungria. Atualmente, a propriedade pertence aos italianos Jacopo Mazzei e Piero Antinori, que viram um enorme potencial na região, associando sua paisagem a Toscana. Tolna, com seu clima continental e suas colinas suaves, é a parte mais fria das planícies da Panônia. Seus solos de loess criam condições ideais não apenas para brancos de alta qualidade, mas também para tintos expressivos como os de Kékfrankos. Após uma vinificação criteriosa, o vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho húngaro.

## ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual

**DESCRÍÇÃO** vermelho rubi intenso e brilhante

EVOLUÇÃO      primário terciária

## Análise olfativa

<b>DESCRIÇÃO</b>	notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, amora e framboesa, acompanhadas por um delicado toque floral de violetas, são os primeiros aromas que se destaca; especiarias como noz-moscada, cacau e um sutil traço balsâmico completam o perfil aromático
------------------	--

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

TANINO baixa  alta

## Análise gustativa

<b>CORPO</b>	leve		encorpado
<b>PERSISTÊNCIA</b>	curta		longa

**DESCRÍÇÃO** revela taninos macios e uma acidez suculenta, proporcionando ótima salivação; o corpo é médio, e os sabores confirmam as notas aromáticas com boa intensidade, levando a um final envolvente e muito agradável.

 CULINÁRIA

ragú ao molho de carne, fondue com trufa branca, 

tajarin al tartufo, magret de pato, grisado de coelho, queijos azuis