

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE



Natural

TAÇA



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

DESCRIÇÃO	vermelho rubi intenso e brilhante
INTENSIDADE	baixa alta
EVOLUÇÃO	primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO	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
-----------	--



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO	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

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO	ragú ao molho de carne, fondue com trufa branca, <div class="IGasve"> <div class="hfac6d LviCwe tNxQIb ynAwRc">tajarin al tartufo, magret de pato, grisado de coelho, queijos azuis</div> </div>
-----------	--