

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Weinrieder Single Vineyard Ried Schneiderberg Grüner Veltliner 2020
<b>Vinícola</b>	Weinrieder
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Áustria
<b>Região</b>	Niederösterreich
<b>SubRegião</b>	Weinviertel
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira - breve estágio sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 Adegas

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Weinrieder é uma vinícola familiar localizada no coração de Weinviertel, uma das principais denominações de origem da Áustria. A propriedade cultiva 40 hectares de vinhedos, focando em Grüner Veltliner, Riesling, Weissburgunder e Chardonnay.

Este varietal de Grüner Veltliner é proveniente do vinhedo Ried Schneiderberg, caracterizado pelos solos de *loesse*, areia, calcita e cascalho, que favorecem a mineralidade.

A vinificação seguiu um processo rigoroso: os cachos foram selecionados manualmente no próprio vinhedo. Na sequência, as uvas foram desengaçadas, prensadas suavemente, e o mosto fermentou em tanques de aço inox com leveduras selecionadas. Por fim, o vinho amadureceu brevemente sobre as lias antes do engarrafamento.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo pálido brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais, como a lima e a carambola, envoltos nas tradicionais notas picantes (pimenta-branca), finalizando com delicados toques florais e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

intenso e refrescante, aliando uma leve cremosidade e uma grande mineralidade, escoltadas por uma acidez crocante, fresca e viva. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa, somando um gostoso toque salino

#### 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

salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel



### CULINÁRIA