

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Tournon Landsborough Riesling 2019
<b>Vinícola</b>	Domaine Tournon
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Austrália
<b>Região</b>	Victoria
<b>SubRegião</b>	Pyrenees
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	6 a 8 meses sobre as lias
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Revista Adegas

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Domaine Tournon é a vinícola de Michel Chapoutier na Austrália.

Localizada no estado de Victoria, explora o *terroir* de Pyriness, região onde cobiçados vinhos de clima frio são elaborados.

Pyriness foi nomeada pelos colonizadores europeus, devido à semelhança das montanhas com os Pirineus. A altitude é um fator importante nesta área. As condições de cultivo são secas, mas as temperaturas amenas permitem uma maturação longa e prolongada das uvas.

De solos compostos por quartzo, silte e xisto, a Riesling deste exemplar foi colheida manualmente a noite. Os cachos inteiros foram prensados e a fermentação foi espontânea em tanques de aço inox. A maturação sobre as lias levou de 6 a 8 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com reflexos verdes e brilhantes



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário

#### DESCRIÇÃO

aromas de toranja, pêssego e peras suculentas, aliadas a hortelã, jasmim e uma típica nota gasolina



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho elegante, com acidez vibrante e refrescante, onde sabores de cítricos maduros, acompanhados por maçã verde e pêssego, dominam o palato; o final é persistente e mineral

### 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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA