

Janeiro 2020



Cartagena Riesling - 2017

Produtor: Casa Marin

Este delicioso Riesling da consagrada linha Cartagena é bastante equilibrado e repleto de caráter varietal para Robert Parker. Elaborado no mesmo estilo dos clássicos Rieslings da Alemanha, o Cartagena combina um leve toque de açúcar residual com a ótima acidez conferida pelo clima frio e os vinhedos plantados em encostas de solo granítico. Leve e delicado, combina um nariz bastante frutado com uma sensação quase seca no palato.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Colchagua

Uva: 100% Riesling

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: tanques de inox para preservar suas características principais.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo-palha pálido, brilhante e claro.

Gustativo: No paladar limpo, seco, com boa acidez, refrescante. Um intenso sabor de pomelo rosa e notas florais.

Olfativo: No nariz claro e limpo com intenso aroma cítrico de limão e laranjas florescidas.

Harmonização: Clássico da comida alemã, chucrute, carne de porco condimentada agri-doce e com especiarias, como cravo da Índia, ou picanha de porco grelhada com lemon pepper, fica demais!

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Riesling

Ah! A Riesling! É disparada a melhor uva do mundo Germânico e certamente uma das melhores uvas brancas do mundo. O vinho normalmente se apresenta com alta acidez, açúcar reduzido e algum amargor. Geralmente são varietais e não costumam passar por madeira. Os melhores solos são: rochosos/pedregosos, calcários e graníticos. Os aromas e sabores da Riesling são únicos. Os aromas primários identificados são distintos, tais como o de petróleo, diesel e borracha, além dos minerais, florais e frutas brancas, como lima, kiwi, maçã verde, pêra, pêssego e damasco. Legal, né? Já na boca, a principal característica é a acidez, álcool normalmente em equilíbrio, amanteigado, mineral, frutado, quando doces lembram muito mel e todos eles sempre com muito frescor.