



Ícones



## Satöbbi Furmint 2008

Elaborado com 100% uvas Furmint dos vinhedos mais jovens da vinícola, este vinho é a nova sensação em brancos. Mineral, frutado, com excelente acidez e persistência. Um vinho branco seco da região mais famosa da Hungria – Tokaj, para ter sempre à mão para alegrar seus dias! Um grande vinho!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Branco seco

#### Terroir

**País** Hungria  
**Região** Tokaj  
**Produtor** Dogobó  
**Safra** 2008

#### Elaboração

**Uva** 100% Furmint  
**Teor Alcoólico** 12%  
**Amadurecimento** Parte do vinho fermenta em barricas e parte em tanques de inox; em seguida, o vinho amadurece em barricas de carvalho por 11 meses.

#### Por Murilo Azevedo

**Visual** Amarelo límpido ouro claro  
**Olfativo** Aroma intenso de frutas brancas, pêra, melão, maçã verde, floral e muito mineral.  
**Gustativo** Em boca é fresco, ótima acidez, aromático e gastronômico. Um grande exemplar de branco seco da Hungria!  
**Harmonização** Harmonização perfeita com saladas, peixes leves e crustáceos. Experimente com comida tailandesa ou japonesa.

#### Serviço

#### Dica

**Temperatura de Serviço** 8/10°

**Estimativa de Guarda** Pronto

Procure servi-lo numa temperatura média de 8oC a 10oC. Por isso, deixe a garrafa por alguns minutos em um recipiente com gelo e água e “tá tudo certo”! Já os copos para os brancos costumam ser menores, para evitar que esquentem rapidamente.