



Ícones

Degusta Club



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

Temperatura de Serviço 8/10° **Dica** 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.

Pronto