



SAUSKA Furmint

Produtor: Sauska Tokaj

Este vinho realmente quebra o quadro habitual, apenas expondo o aroma e os sabores! Seus belos aromas no nariz são dominados pela energia cítrica, o limão e a dominância da tangerina, combinados com deliciosas nozes, maçãs verdes e sabores de damasco cristalizados, na boca uma ótima acidez, sedoso e muito persistente, picante, e equilíbrio fazem dele um verdadeiro prazer para o hedonista. Um excelente exemplar de tokaj na uva furmint na versão seca. Fantástico!!

Terroir

País: Hungria

Região: Tokaj - Hegyalja

Uva: Furmint 100%

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Fermentado em tanques de inox com controle de temperatura.

Por Murilo

Visual: Amarelo palha com tons verdeais, lágrimas correntes e densas, límpido e transparente.

Gustativo: Muito fresco, com boa estrutura e acidez, retrogosto de flores brancas e caráter mineral intrigante.

Olfativo: Apresenta frutas bem tropicais, predominância da fruta cítrica lima, limão, maçã verde, com um toque de nozes.

Harmonização: aves ou peixes com Molho base Agri-doce, ou Molho base Picante como Curry, queijos de massa mole, saladas, frutos do mar no geral.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: pronto para beber

Furmint

A uva Furmint é capaz de originar **vinhos complexos e de elevada longevidade**, que apresentam uma elegante coloração dourada. "Froment" em francês significa "trigo", uma referência que se dá pela similaridade entre a cor da uva e do grão. Os vinhos secos elaborados a partir desta uva quando jovens, apresentam aromas de casca de limão, pera, maçã e laranja e, após o envelhecimento, adquirem sabores picantes ou de nozes. Esses vinhos secos harmonizam muito bem com risotos e bolos de frutas cristalizadas ou secas. A uva Furmint **também é utilizada na composição de vinhos doces**, criando exemplares com aromas de damasco, mel e marzipan, brotamento precoce e amadurecimento tardio, a uva Furmint é **utilizada na produção de vinhos com alta complexidade de aromas e sabores**. Seu cultivo admite a utilização do fungo Botrytis Cinerea, conhecido como podridão nobre, para originar vinhos doces.