



FICHA
TÉCNICA



LARKUN Riesling

Produtor: Pandolfi Price

Riesling de seleção massal, plantado em pé franco em 2012. A vinha está localizada na margem norte do rio Larqui, no Valle del Itata. Os solos são vulcânicos com areia fina - basalto e andesita - e argila cercada por abundante floresta nativa. À vista é um vinho jovem, com um tom amarelo claro com camadas esverdeadas brilhantes. No nariz, mostra toda a tipicidade da variedade, expressando aromas de frutos amarelos e ervas selvagens. Na boca destaca-se a sua verticalidade e acidez acentuada, além de um final longo e fresco.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Itata

Uva: 100% Riesling

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: tanques de inox para preservar suas características principais de aromas da fruta

Por Murilo

Visual: Amarelo-palha pálido, brilhante e claro.

Gustativo: No paladar limpo, seco, com boa acidez, refrescante. Um intenso aroma floral com um toque mineral, típico de riesling do novo mundo

Olfativo: No nariz claro e limpo com intenso aroma cítrico de frutas brancas, damasco, pêra, maçã verde e um final de petróleo, típico da riesling

Harmonização: Clássico da comida alemã, chucrut, carne de porco condimentada agri doce e com especiarias, ou picanha de porco grelhada com lemon pepper, cotoleta de porco à milanesa com batatas assadas e alecrim, 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.