



Leyda Single Vineyard Riesling Neblina 2012

O que mais surpreende neste vinho são os aromas minerais. Consegue distinguir esses aromas? Imagine borracha e querosene, estas são boas referências. O perfume que este Riesling exala é exatamente este, só que mesclado a acácia, jasmim e frutas como graviola, lima e carambola. Isto é que podemos chamar de “complexo”. A Riesling tem esta característica. Viviana Navarrete, a enóloga que dá vida a este branco, conseguiu, como poucos profissionais, extrair desta casta em solo andino o seu melhor. Se você é apaixonado por esta uva, não deixe de provar este exemplar, certamente se surpreenderá. Se ainda não conhece, está é a oportunidade perfeita!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Chile
Região Vale do Leyda / San Antonio
Produtor Viña Leyda
Safra 2012

Elaboração

Uva 100% Riesling
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento 4 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha intenso com reflexos verdeais
Olfativo Aromas minerais típicos da riesling, petróleo e borracha com frutas cítricas tipo carambola, lima da pérsia e graviola e um toque floral de acácia e jasmim
Gustativo Delicado e elegante, aromático, persistente e um final de boca muito complexo
Harmonização Tempurá, comida baiana, carne suína, fondue de queijo, escondidinho de carne seca, javali ao alecrim, lombo de porco com purê de maça

RIESLING

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10°
Estimativa de Guarda Pronto

Nada Fácil de cultivar, a uva riesling apresenta cachos médios, bagos pequenos e delicados, coloração verde amarelada que lembra ervilhas. Possui maturação longa, amadurecendo mais tarde. Normalmente se apresenta com alta acidez, açúcar reduzido e algum amargor. Seus melhores vinhos são varietais e não costumam passar por madeira. Os melhores solos são: rochosos/pedregosos, calcários e graníticos. Já os melhores terroirs são Alemanha, Alsácia (Grança), Canadá e Chile. Viva!!