



*g*Ran Reserva

Degusta Club

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 verde-oliva		
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, fondué de queijo, escondidinho de carne seca, javali ao alecrim, lombo de porco com purê de maça		

RIESLING

Serviço	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 (França), Canadá e Chile. Viva!!
Temperatura de Serviço	8/10°
Estimativa de Guarda	Pronto