

TOKAJI FURMINT

TOKAJ · HUNGRIA

Elaborado a partir da uva Furmint, casta emblemática de Tokaj, cultivada em solos vulcânicos, este é um vinho branco cheio de caráter, com excelente estrutura e um toque de açúcar residual. Fresco e aromático, encanta pelas notas de frutas exóticas, pera e cítricos. É fermentado exclusivamente em tanques de aço inoxidável, preservando sua pureza. Uma joia da enologia húngara!



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Château Dereszla

CLASSIFICAÇÃO

DOP

UVAS

Furmint

SAFRA

2023

SOLO

Alguns vinhedos estão sobre rochas vulcânicas (andesito e tufo riolítico), outros sobre loess.

TEOR

ALCOÓLICO

11%

SERVIÇO

Entre 8°C e

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Peixes grelhados, aves e saladas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A fermentação alcoólica ocorre exclusivamente em tanques de aço inoxidável. Utilizamos a casta Furmint de diferentes vinhedos para encontrar os melhores cortes.

NOTAS DE PROVA

A casta Furmint de Tokaj dá a base e o caráter deste vinho. Refrescante e saboroso, com boa estrutura e um toque de açúcar residual que o torna ainda mais atraente. Remete ao verão, com notas de frutas exóticas: pêra e cítricos.