

<http://eslavino.com.br/edi-simcic-triton-lex-2007/>



Edi Simčič Triton Lex 2007

Uma seleção exata e cautelosa. Com duas variedades locais e uma internacional, o Triton Lex 2007 é um equilíbrio harmônico entre Chardonnay, Sauvignon Blanc e Rebula, conhecida na Itália como Ribolla Gialla. As duas primeiras, trazem concentração e poder ao vinho, sendo balanceadas pela mineralidade e frescor da Rebula conferindo um caráter local único a este blend. Uma característica interessante é seu potencial de envelhecimento.

Sua cor amarelo dourado muito intensa e visual denso e untoso, combina com o seu caráter forte e elegante. O bouquet é riquíssimo e muitas camadas de aromas são abertas a cada momento. Mel, pinhas, manteiga, jasmims, camomila, ervas frescas e frutas amarelas, sobre um fundo discretamente amadeirado que vem de sua passagem de quatorze meses pelas barricas de carvalho francês.

O sabor é intenso e complexo. Extremamente encorpado, volumoso e potente, porém balanceado na boca pelas flores, ervas e frutas como pêssegos e ameixas. Sua forma de maceração proporciona interessante textura para um vinho branco, com leves taninos arredondados.

Devido a sua forte estrutura, com este vinho branco são possíveis harmonizações excelentes com carnes como vitela, massas de molho forte e queijos.

 Branco Seco

 1/3 Chardonnay
1/3 Sauvignon Blanc
1/3 Rebula

 2007

 Edi Simčič

 Goriška Brda

 Dourada Intensa

 Mel, pinhas, manteiga, jasmims, camomila, ervas frescas e frutas amarelas

 (Não usuais para Branco) Carnes, molhos e queijos fortes

 12 graus

 Encorpado e potente

R\$160,00

Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.