



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

1 item

[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)

Gere Attila Kékfrankos 2004 (750ml)

Produtor: Gere Attila | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

 Faça uma avaliação [clikando aqui](#)

Por R\$ 219,20
em 3X de R\$ 73,07 sem juros

Produtor: Gere Attila
Classificação: Tinto
Uva: Kékfrankos, Blaufränkisch, Lemberger
País: Hungria
Safra: 2004
Harmonização: Não especificado

 Conheça melhor este produto
[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

Indique um amigo

Compartilhe:

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tanicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Villány - Extremo sudoeste da Hungria - Vinhedos com 26 anos de idade, com densidade de 3.300 plantas/ha.

Composição de Castas: 100% Kékfrankos (Blaufränkisch = Áustria e Lemberger = Alemanha)

Amadurecimento: 16 meses em barricas de carvalho (húngaro e francês) de 2º e 3º uso.

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima continental, com mesoclima submediterrâneo. É notavelmente a região mais quente e ensolarada do país, sendo que esse efeito é reforçado pelas grandes massas de ar quente que sopram do mediterrâneo. As primaveras e os invernos são amenos, com moderado índice de chuvas.

Características do Solo: Os solos são predominantemente de loess e argila avermelhada, com algumas exposições de rochas dolomíticas do período Triássico e calcárias do Jurássico.

Elaboração: Colheita manual das uvas no início de Outubro, com seleção de cachos e baixos rendimentos de 30 hl/ha. Após o desengace, a fermentação ocorre em tanques de inox com temperatura controlada por uma semana e mais uma semana de maceração pós-fermentativa. O vinho é então trasfegado para as barricas, onde ocorre a malolática espontânea e o amadurecimento.

Características Organolépticas: Rubi concentrado. Mostra muita personalidade no nariz, com frutas negras maduras, couro, tabaco e caixa de especiarias. Potente, com taninos firmes, ótima acidez e longa persistência no fim-de-boca.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Grauação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Guisados com carnes de caça; Carrê de cordeiro assado na brasa; Rabada com agrião.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Villány Districtus Hungaricus Controlatus

Prova da safra 2004. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.