



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos

ASTRONAUTA, RIESLING

ALEMANHA, PFALZ, BRANCO, 2016

ENOLOGIA

Anibal José Coutinho & Ralf Anselmann

CASTA

Riesling, casta alemã que pode ser familiar das Portuguesas Arinto e Alvarinho.

ÁLCOOL

13 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O ASTRONAUTA 2017 foi vinificado em cuba de inox e uma pequena parte fermentou em toneis antigos de madeira.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Cor clara citrina. Notas de frutos citricos e ananás. Mineralidade notada (pedra lascada e querosene). Boca carnuda e agridoce, muito fresca e salivante. Acompanha grandes peixes como o bacalhau, o salmão ou postas de garoupa e cherne. Excelente com comida asiática, indiana ou italiana. Servir a 9-10 °C.

PALMARÊS

A colheita de 2017 ganhou 3 MEDALHAS DE OURO nos concursos Portugal Wein Trophy, DLG-Lebensmittelprüfungen e Premium Select Wine Challenge da revista alemã Selection. Revista de Vinhos 16/20

WINEMAKER

Anibal José Coutinho & Ralf Anselmann

CULTIVAR

Riesling, the German cultivar may as well be the ancestor of Portuguese Arinto & Alvarinho.

ALCOHOL

13 % vol.

WINEMAKING

The ASTRONAUT was fermented mostly in stainless steel vats. A small portion was oak fermented.

TASTING NOTE AND PAIRING

Pale citrus colour. Pineapple and grapefruit notes. Petrol and silex fire as typical minerality. Live, dense, sweet and sour palate. Long and savoury finish. Wonderfully paired with asian, indian or itaian food. Top match with big fish, like tuna. Serve at 8-10 °C.

ACHIEVEMENTS

Vintage 2015 and 2017 won 3 GOLD MEDALS : Portugal Wein Trophy, DLG-Lebensmittelprüfungen and Premium Select Wine Challenge.



ASTRONAUTA

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com