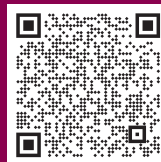


WINE NOT? VINHO NATURE VIN D'ALSACE AOC

- 004264

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



Classificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). As uvas vêm do vinhedo Grand Cru classificado Altenberg de Bergheim, de propriedade de Gustave Lorentz. A região possui um clima continental, marcado por invernos frios e verões quentes. A presença da cadeia montanhosa dos Vosges protege as vinhas dos ventos úmidos do Oeste, criando um ambiente mais seco. A Alsácia possui uma variedade de solos, incluindo granito, xisto, calcário e argila. A diversidade do solo contribui para a complexidade dos vinhos, permitindo que diferentes variedades de uvas expressem suas características únicas. As vinhas são plantadas em encostas, aproveitando as inclinações das colinas para garantir uma exposição solar adequada.



Alsácia, França



64% Gewürztraminer e 36% Pinot Gris

Uvas saudáveis e maduras foram colhidas com cuidado e colocadas na prensa (primeiro as uvas Gewürztraminer e depois as uvas Pinot Gris mais frágeis), que foi inertizada com dióxido de carbono para evitar a oxidação das uvas. Essa técnica ancestral chamada maceração carbônica eleva o potencial aromático, mantendo uma boa frescura nos vinhos.



Após 3 dias de maceração, as uvas foram prensadas lentamente por uma noite e o suco decantado no dia seguinte. Desde o final da fermentação alcoólica feita por leveduras naturais em barril de carvalho centenário, as borras finas são regularmente agitadas para promover a fermentação malolática. Optamos por engarrafar cedo, sem filtração, para preservar a frescura e a complexidade aromática deste vinho. Por que não?! Sem clarificação, sem adição de sulfitos.



Envelhecimento de 5 a 7 anos.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor amarelo-palha brilhante, com reflexos dourados.



Aromas intensos de frutas brancas maduras, como pêssego, maçã verde e pera. Nuances florais sutis, como flor de laranjeira e acácia, acrescentam complexidade ao bouquet.



Uma explosão de sabores frutados, com notas pronunciadas de pêssego, maçã e cítricos. Mineralidade distintiva, típica dos vinhos da região de Alsace. Possui uma acidez viva e refrescante, proporcionando um final fresco e persistente. Boa salinidade, poderoso e redondo, com boa persistência. Corpo médio, com uma textura suave e sedosa na boca. A finalização é longa e elegante, com os sabores frutados e minerais persistindo no paladar por um tempo prolongado.



Temperatura de serviço: Entre 8°C à 10°C.

HARMONIZAÇÃO:



"WINE NOT?" é um vinho "Nature" dentro da linha de vinhos secos e gastronômicos de Gustave Lorentz, com a frescura típica dos vinhos da Alsácia. Será apreciado como aperitivo, com sushi e molho de wasabi, filé de truta defumada ou acompanhando um frango com creme, assim como queijos maturados como Comté ou Parmesão envelhecido.

