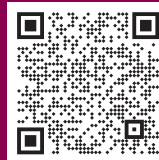


ANSELMANN ORTEGA BEERENAUSLESE

- 007417


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES




A Ortega, também conhecida como Wurzburg, é resultado do cruzamento da Muller-Thurgau e da Siegerrebe, desenvolvida na Alemanha em 1948 e protegida como varietal desde 1981. Sua principal característica é a alta tolerância ao frio, conseguindo assim, amadurecer bastante e obter os altos níveis de açúcar necessários para a produção dos vinhos doces alemães. Pfalz oferece condições ideais para o cultivo da Ortega, com seu clima moderado e solos variados.

 Pfalz, Alemanha


 100% Ortega


 Após desengace e suave prensagem, ocorre a pré-clarificação em tanques de aço inoxidável a 8°C por cerca de um dia. Em seguida, a fermentação alcoólica ocorre a 12-16°C em um tanque de aço inoxidável temperatura controlada.


 Envelhece 6 meses em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor dourado intenso, com reflexos âmbar.

 Possui aromas frutados intensos de laranja, damascos e marmelos, notas florais e amêndoas torradas. Notas de mel de flores silvestres, adicionando uma dimensão adocicada e rica ao bouquet.

 No paladar, é ricamente doce, com sabores intensos de frutas maduras equilibrados por uma acidez vibrante. Sua textura é untuosa e sedosa, com uma finalização longa e persistente, que deixa uma impressão duradoura de frutas e mel. Um vinho verdadeiramente luxuoso e indulgente.

 Temperatura de serviço: Entre 10°C à 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

 O vinho Anselmann Ortega Beerenauslese é uma escolha versátil para harmonizações. Seu perfil doce e aromático combina bem com uma variedade de pratos de sobremesa, como tortas de frutas, crème brûlée, sorvetes de frutas tropicais ou queijos azuis suaves. Além disso, pode ser apreciado sozinho como uma sobremesa por si só. Se preferir uma combinação mais ousada, experimente harmonizá-lo com pratos salgados, como pato glaceado, foie gras ou queijos de sabor forte, como Roquefort.

