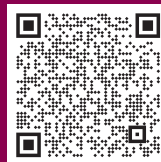


QUI L'ÊÛT CRU? VINHO LARANJA VIN D'ALSACE AOC

- 004263

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



O vinho Qui L'ÊÛt Cru? Vinho Laranja AOC Alsace é uma interpretação intrigante e única da região da Alsácia, França. Elaborado com uvas brancas maceradas com as cascas, resulta em uma cor alaranjada profunda e aromas complexos de frutas cítricas, flores e especiarias. Seu paladar é rico e estruturado, com notas de laranja confitada, mel e um toque mineral. Este vinho laranja é uma experiência sensorial incomparável, ideal para quem busca novas descobertas gustativas.



Alsácia, França



46% Gewurztraminer, 36% Pinot Gris e 18% Sylvaner



A propriedade desvenda os segredos da natureza com este vinho laranja, criado por colheita cuidadosa, uma maceração lenta das uvas que proporciona uma estrutura tânica, 2 meses de fermentação alcoólica e um perfeito domínio da vinificação que não permite a adição de leveduras ou sulfitos. Sem clarificação.



Envelhecimento de 2 a 3 anos.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor laranja intensa e profunda, que é característica dos vinhos laranja.



Possui aromas delicados de flores (pétalas de rosa, mel de acácia, lilás). Apresenta notas de especiarias como anis, gengibre e alcaçuz. Aromas de casca de laranja, tangerina e limão podem ser proeminentes, contribuindo para a identidade cítrica do vinho.



O vinho exibe uma textura ligeiramente tânica devido ao contato prolongado com as cascas das uvas. Acidez pronunciada, proporcionando frescor e vivacidade ao paladar. Sabores de casca de laranja, tangerina ou limão são evidentes, juntamente com notas de frutas secas e ligeiramente amargas. A finalização é longa e persistente, com os sabores cítricos e as nuances florais perdurando no paladar por um tempo prolongado. QUI L'ÊÛT CRU?" exibe uma complexidade notável, com camadas de sabores se desenvolvendo à medida que o vinho é degustado.



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

HARMONIZAÇÃO:



QUI L'ÊÛT CRU? é um vinho gastronômico seco por excelência, ideal para harmonizar com pratos ricos e picantes em sabores. Combina com queijos de casca lavada, aves assadas, frutos do mar com molhos cremosos, comida indiana ou asiática condimentada e pratos vegetarianos ricos em sabores como risotos de cogumelos selvagens, lasanhas de abóbora ou pratos de legumes grelhados.

