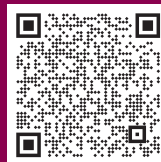


GUSTAVE LORENTZ RÉSERVE PINOT NOIR VIN D'ALSACE AOC

-008174


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A Pinot Noir cultivada na região de Alsácia, França, é conhecida por sua elegância e complexidade. Produz vinhos delicados, com notas frutadas e terrosas, além de uma acidez vibrante. O clima fresco e o solo calcário da região conferem características únicas a esses vinhos, que são apreciados por sua fineza e equilíbrio.

 Alsácia, França


 100% Pinot Noir


 O processo de desengace da colheita é feito antes de colocar na cuba por alguns dias para maceração, usando temperatura e controle térmico da fermentação, e início da fermentação alcoólica. Puncionamento para extrair cor e aromas.


 Envelhecimento em cuba de aço inoxidável com temperatura controlada antes da filtração e engarrafamento.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor vermelha profunda e brilhante, sugerindo uma riqueza de sabores.

 No nariz, apresenta uma expressiva gama de aromas, destacando-se frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, além de notas sutis de especiarias e terra úmida, que agregam complexidade ao bouquet.

 Na boca, revela uma textura sedosa e elegante, com taninos finos e bem integrados, proporcionando um equilíbrio notável entre a fruta e a acidez refrescante. O final é longo e persistente, deixando uma agradável sensação de frutas e especiarias no paladar, convidando a mais um gole.

 Temperatura de serviço: Entre 15°C à 17°C.

HARMONIZAÇÃO:

 Salmão grelhado combina maravilhosamente com o Pinot Noir devido à sua textura macia e aos sabores sutis. Sirva com um molho de ervas frescas ou molho de manteiga para realçar os sabores do vinho. Os cogumelos salteados, como cogumelos shiitake ou champignon, são uma ótima opção vegetariana para harmonizar com este Pinot Noir. Os sabores terrosos dos cogumelos complementam os sabores frutados e os taninos suaves do vinho. Uma tábua de queijos leves, como queijo brie, queijo de cabra ou Emmental, é uma excelente opção de harmonização. Os sabores suaves e cremosos dos queijos não vão dominar o paladar, permitindo que os sabores sutis do Pinot Noir se destaquem.

