

GUSTAVE LORENTZ CREMANT D'ALSACE AOC BRUT

- 008170


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES




A Vinícola Gustave Lorentz, localizada na região da Alsácia, França, é reconhecida pela produção de vinhos de alta qualidade, incluindo o renomado Crémant d'Alsace. Fundada em 1836, a vinícola mantém uma tradição familiar de mais de seis gerações, combinando técnicas de vinificação modernas com respeito ao terroir. Seus vinhos expressam a riqueza do solo e do clima da região, destacando-se pela elegância, frescor e complexidade aromática.

 Alsácia, França


 51% Pinot Blanc-Auxerrois, 19% Pinot Noir, 18% Chardonnay e 12% Pinot Gris


 A fabricação de CREMANT D'ALSACE exige condições de produção muito rigorosas e cuidados contínuos. As uvas são colhidas de forma saudável cuidadosamente colocadas na prensa, respeitando as regras idênticas ao "Método Champenoise". Após a fermentação tradicional "vin de base" em tanques, uma segunda fermentação ocorre nas caves frias.

 Após o período de envelhecimento "Sur lattes", as garrafas são giradas durante 4 dias, gradualmente da posição horizontal para a vertical, a fim de permitir que o depósito de levedura se acumule no pescoço da garrafa. No momento do dégorgement, o pescoço da garrafa é congelado e, envolto em gelo, o sedimento é ejetado pela pressão natural e a garrafa é rolhada e aramada.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo palha claro com reflexos dourados. Bolhas finas e persistentes.

 Este Crémant d'Alsace Brut possui uma complexidade aromática, com camadas de aromas se desenvolvendo à medida que o vinho respira. Fino e delicado, com notas de maçãs verdes fatiadas, limões, amêndoas levemente torradas e massa de torta. Aromas florais sutis, como flor de laranjeira ou acácia.

 Paladar com ataque franco, crocante e brilhante com bolhas finas, criando uma sensação cremosa na boca, e corpo médio; agradavelmente seco e com notas de biscoito. Os sabores frutados percebidos no aroma devem se refletir no paladar, com frutas brancas dominando, como maçã verde e cítricos. Sabores sutis de fermentação, como pão fresco ou brioche, provenientes do contato com as leveduras durante o processo de produção.

 Temperatura de serviço: Entre 5°C à 7°C.

HARMONIZAÇÃO:

 O Crémant d'Alsace faz um par perfeito para a maioria dos aperitivos e coquetéis, como bruschettas, crostinis ou saladas frescas. Harmoniza também com frutos do mar, como camarão grelhado, vieiras, ostras ou ceviche. Queijos leves, como queijo de cabra, queijo feta ou queijo brie. A sutileza e a acidez do Crémant d'Alsace complementam perfeitamente a delicadeza dos sabores do sushi e sashimi, criando uma harmonização refrescante. Para sobremesas, opte por opções mais leves (sorvetes de frutas, tortas de frutas ou sobremesas à base de creme), onde a acidez do vinho complementar os sabores.

