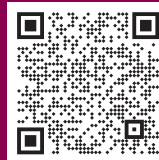


ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

- 004038


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES




Gewürztraminer é uma casta de uva branca da família da vitis vinifera, originária da região da Alsácia, França. Produz vinhos com toques picantes, o que explica em parte sua denominação, pois "Gewürz" significa "tempero" em alemão. A região de Pfalz, na Alemanha, oferece um terroir ideal para a produção dessa uva, com solos variados e climas ameno e ensolarado. Essas condições criam vinhos intensamente aromáticos, com notas florais, frutadas e especiarias, refletindo a expressão única do terreno e clima da região.

 Pfalz, Alemanha


 100% Gewürztraminer


 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 4 meses em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo dourado intenso. Claro e brilhante.

 Possui um aroma muito expressivo e elegante de frutas tropicais maduras, como lichia, manga e maracujá. Notas florais intensas de rosas e flores de laranjeira. Toques sutis de especiarias exóticas, como gengibre e pimenta branca.

 Em boca destacam-se sabores exuberantes de frutas tropicais, como lichia, manga e abacaxi. Uma doçura presente, mas equilibrada, que não domina os outros sabores, mas sim complementa a riqueza frutada. Acidez vibrante oferece frescor e equilíbrio ao vinho. Corpo médio a encorpado, com uma sensação suave e aveludada na boca. Uma finalização longa e aromática, com os sabores frutados e florais persistindo delicadamente. O vinho revela camadas de sabores e aromas à medida que é apreciado, oferecendo uma experiência sensorial rica e complexa.

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

HARMONIZAÇÃO:

 Harmoniza bem com uma variedade de pratos, incluindo culinária asiática, como curry tailandês ou pratos indianos picantes, onde sua doçura equilibrada complementa os sabores intensos. Também combina com queijos cremosos, como brie ou camembert, e pode ser apreciado com sobremesas à base de frutas tropicais, como torta de manga ou salada de frutas. Uma escolha perfeita como vinho de sobremesa ou aperitivo

