

GUSTAVE LORENTZ LA LIMITE

PINOT NOIR

Alsácia - França



Propriedade cultivada com uvas orgânicas do lugar nomeado "Froehn" situado entre Bergheim Village e o "Limit" inferior do Grand Cru Altenberg de Bergheim. A exposição do Sul e o solo argilo-calcário são os mesmos que este último. Uma classificação muito severa permite selecionar as uvas mais amadurecidas e perfeitamente saudáveis.

 100% Pinot Noir


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 0,07 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l


PH: 3,51


Vinificação: Após a poda acontece desengace de colheita antes de passarem durante 18 dias de maceração (usando temperatura e controle de calor da fermentação) e início da fermentação alcoólica. "Cap-punching" para extrair cor e aromas. Liquidação do caldo após prensagem. Fermentação maloláctica.

 Envelhecimento de 24 meses em barricas de madeira de Borgonha.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelha intensa.

 Nariz intenso de kirsch, cereja e pequenas bagas vermelhas silvestres, nariz ligeiramente amadeirado.

 No paladar os taninos são sedosos e suaves, pronunciados sabores evocativos de frutos maduros e couro, com um longo final de boca.

Harmonização: Carnes vermelhas, peito de pato, caça, queijos macios levemente floridos.

 Temperatura de serviço entre 16°C à 18°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br