

GUSTAVE LORENTZ LA LIMITE PINOT NOIR VIN D'ALSACE AOC

-001744


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


 100% Pinot Noir


 Uma seleção muito rigorosa permitiu escolher as uvas mais maduras e perfeitamente saudáveis. Desengaçadas, as uvas vão para o tanque para uma maceração pré-fermentativa a frio que dura 5 dias.


 Após uma longa maceração e fermentação alcoólica termo regulada, o vinho obtido após a prensagem é transferido para barris de carvalho novos "Grande Réserve" para 13 meses de envelhecimento, de modo a amaciar os taninos sem destacar de forma muito pronunciada os aromas amadeirados do barril.

NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor vermelho rubi brilhante e intensa.

 Vinho poderoso e expressivo com aromas de frutas vermelhas (cereja preta, amora), bem como compota de ameixas, com um toque de baunilha. Em seguida, aparecem aromas defumados, de húmus e turfa provenientes do envelhecimento em barril.

 Em boca possui taninos harmoniosos, maduros e agradáveis. O ataque é franco, a acidez realça os sabores de frutas vermelhas (cereja, morango, amora). Vinho amplo e carnudo, com boa persistência e taninos sedosos, sem amargor.

 Temperatura de serviço: Entre 16°C à 18°C.

HARMONIZAÇÃO:

 Como todo grande vinho, este Pinot Noir se beneficiará ao ser decantado em uma jarra. Suave e vibrante, será excelente com carne vermelha e pratos saborosos como aves de caça, galinha d'angola e pato assado. Pratos que incluem cogumelos grelhados ou refogados são uma excelente opção vegetariana para harmonizar com este vinho, pois os sabores terrosos dos cogumelos complementam os sabores frutados e os taninos sutis do vinho.

