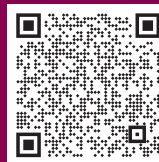


GUSTAVE LORENTZ CREMANT D'ALSACE AOC BRUT ROSÉ

-009272

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES




91 PTS

WINEENTHUSIAST



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


A produção do CREMANT D'ALSACE requer condições de produção muito estritas e cuidados contínuos. As uvas são colhidas saudáveis e cuidadosamente colocadas na prensa, respeitando as regras idênticas à "Méthode Champenoise". Após a fermentação tradicional "Vin de Base" em tanques, é na própria garrafa que ocorre a segunda fermentação "Prise de mousse" em caves frescas. Esse fenômeno natural requer atenção cuidadosa e paciente para cada garrafa.



Após o período de envelhecimento de dois anos "Sur lattes", as garrafas são giradas durante 4 dias, gradualmente da posição horizontal para a vertical, a fim de 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 arrolhada.



NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor rosa clara.

Este Crémant é fresco e delicado, mostrando alguns aromas discretos de frutas vermelhas como groselha ou cassis. Apresenta notas florais sutis, como flor de cerejeira ou rosa, adicionando complexidade ao bouquet. Como é um vinho espumante produzido pelo método tradicional, se detecta nuances de fermentação, como pão fresco ou brioche, que contribuem para a complexidade aromática.



Em boca possui uma predominância de sabores de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa. Acidez vibrante e refrescante, equilibrada com a doçura das frutas. Textura suave e cremosa na boca. Corpo médio, com uma sensação agradável e elegante no paladar. Finalização limpa e refrescante, com as notas frutadas persistindo delicadamente. Equilíbrio notável entre a acidez, a fruta e a estrutura, deixando um desejo de mais.



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

HARMONIZAÇÃO:

Os Canapés de Salmão Defumado realçam os aromas frutados e a acidez refrescante do Crémant Rosé, criando uma combinação sofisticada, enquanto uma salada de frutas vermelhas complementa suas notas. Queijos suaves e frutos do mar grelhados harmonizam-se bem com o Crémant. Sobremesas leves à base de frutas vermelhas proporcionam um final refrescante.

