

ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE

Pfalz - Alemanha



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.

 100% Gewürztraminer


Teor Alcoólico: 9,24%

Açúcar: 74,7 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l


PH: 3,61


Vinificação: 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

 Cor dourada brilhante.

 Aroma apresenta buquê de flores, lembrança de rosas, manga, maracujá e damascos.

 Na boca, elegante e aromático, com um sutil acidez e persistente retro gosto.

Harmonização: Doces, queijos fortes e patês.

 Temperatura de serviço entre 10°C à 12°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br