

CAVE DO SOL

GEWURZTRAMINER 2019

Vinho elaborado a partir da Gewurztraminer, cultivar conhecida por sua riqueza aromática e perfil mais picante, denota aromas de frutas de polpa branca, ladeados por notas florais e de especiarias como erva-doce. Sua acidez marcante garante um vinho de grande frescor.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, desengace das uvas frescas, maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas, prensagem delicada com atmosfera inerte, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 15°C, estabilização, filtração e engarrafamento. Sem passagem por barricas de carvalho.

Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

Olfato: Aroma de frutas de polpa branca, como pera, notas de flores brancas e erva-doce.

Paladar: Acidez refrescante e de bastante persistência. Bom volume de boca.



Terroir
Serra do Sudeste

Variedade
Gewurztraminer

Teor alcoólico
13,5% v/v

Temperatura de serviço para melhor experiência
8°C a 10°C

Apresentação
750ml

Harmonização
Saladas, peixes, massas com molhos leves, aves e queijos frescos.

