



RAR Collezione Gewurztraminer Demi Sec

DESCRIÇÃO

A colheita realizou-se na terceira semana de Abril, embrenhada na suave e fria neblina outonal. Como um Gewurztraminer da Alsácia este quando colhido estava sobremaduro e parcialmente atacado pela Botrytis cinerea, fungo causador pela peculiaridade organoléptica.

Descrição Simples: Este vinho apresenta marcante intensidade aromática, com notas de flores e frutas em compota, a sua acidez é refrescante, a sua cremosidade é boa e o retrogosto prolongado e doce.

FICHA TÉCNICA

Varietade de uva: 100% Gewurztraminer

Safra: 2011

Terroir: Campos de Cima da Serra – RS

Degustação

Análise Visual: apresenta-se límpido com tonalidade de cor amarelo-esverdeado.

Análise Olfativa: possui uma marcante intensidade aromática, com notas de flores e frutas em compota. Os descritores de aroma são rosa branca, abacaxi, pêssego e mel.

Análise Gustativa: a sua acidez é refrescante, a sua cremosidade é boa e o retrogosto prolongado e doce.

Processo de Elaboração:

- Colheita manual, com 20% da uva atacada pela Botrytis cinerea;
- Desengace total, sem esmagamento;
- Maceração pelicular a frio, 8°C, na prensa pneumática por 5 horas;
- Prensagem;
- Fermentação alcoólica, a temperatura controlada de 13°C, com interrupção desta por intermédio do abaixamento da temperatura devido ao objetivo ser a presença de açúcar residual;
- O vinho permaneceu em tanques de aço inox pelo período de no mínimo 12 meses;
- Estabilização tartárica estática a temperatura negativa, seguida de filtração e engarrafamento.

Gradação Alcoólica: 13%.

Serviço: Temperatura ideal para servir é 10 a 12°C.

Harmonização: Patês de fígado, queijo Roquefort, risotto de queijos aromáticos, peixes confitados em molhos agri-doces, frutas frescas ou salada de frutas e sobremesas doces em geral.

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.