



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Keller

VINHO: Grüner Silvaner Trocken 2010

REGIÃO: Rheinhessen - Hügeland - Flörsheim-Dalsheim

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete); vinícola pertencente ao VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), que reúne os 200 melhores produtores

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Silvaner

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima continental, com mesoclima notavelmente mais caloroso, principalmente no verão quando a máxima pode ultrapassar facilmente os 38°C. As montanhas Donnersberg a oeste oferecem excelente proteção aos vinhedos, diluindo a incidência de precipitações na região e regulando seu índice em 500mm anuais. A proximidade do rio Reno também tem notável efeito moderador sobre as temperaturas.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos constituídos em sua maioria por loess, margas calcárias, fósseis marinhos decompostos e limo. Há também grandes afloramentos de rocha calcária nos melhores terroirs. Alguns vinhedos contam naturalmente com uma grossa camada de matéria orgânica (cascas e folhas) que ajuda a regular o stress hídrico nas vinhas.

ELABORAÇÃO: Após a colheita das uvas, estas são submetidas a uma rigorosa seleção e maceradas por até 40 horas. Prensagem e posterior início da fermentação tradicional em tanques de inox com leveduras selvagens e controle térmico. Estabilização a frio e engarrafamento.

AMADURECIMENTO: Rápida permanência em tanques de inox sobre as lias finas.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 6 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração verdeal brilhante. No nariz traz delicado aroma cítrico, de anis e melão. Bem balanceado em boca, marcado pela mineralidade que assegura ainda muita finura.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Delicado aroma cítrico, de anis e melão. Bem balanceado, mineral, muito fino.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Torta assada com aspargos frescos; Lagostins salteados na wok com legumes frescos, finalizados com gergelim; Truta assada com manteiga trufada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C.

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.