

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)


 ADEGA VAZIA

[Todos os Vinhos](#)
[Por Pais / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Elena Walch Gewürztraminer Alto Adige 2014 \(750ml\)](#)



Elena Walch Gewürztraminer Alto Adige 2014 (750ml) - 00227514



Produtor: Elena Walch
Classificação: Branco
Uva: Gewurztraminer
País: Itália
Safra: 2014

Por R\$ 152,80
em 3X de R\$ 50,93 sem juros



Características Organolépticas: Dourado cristalino na cor. Aromático com rosas, especiarias como gengibre e frutado exótico de lichia e manga. Na boca demonstra corpo, harmonia e intenso final.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Não especificado.

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Sem Madeira 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Alto Adige - Vinhedos em Tramin, pátria da Traminer, progênie da Gewürztraminer.

Composição de Castas: 100% Gewurztraminer

Amadurecimento: 6 meses em cubas de aço inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos.

Temperatura de Serviço: 12°C.

Características Climáticas: Continental, marcado por noites muito frescas. As cadeias de montanhas protegem a região dos ventos gélidos do norte. O lago de Caldaro e o rio Adige são também importantes moderadores climáticos.

Características do Solo: Variados, com presença de calcário.

Elaboração: Maceração a frio por 6 horas. Lenta prensagem. Clarificação estática. Fermentação tradicional em cubas de aço inox a 20°C. Alguns meses sobre as lias antes do engarrafamento.

Características Organolépticas: Dourado cristalino na cor. Aromático com rosas, especiarias como gengibre e frutado exótico de lichia e manga. Na boca demonstra corpo, harmonia e intenso final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Escalopes de fígado de pato salteados em especiarias doces. Coxinhas de frango cozidas ao vinho Gewurztraminer e curry. Cozinha tailandesa, indiana ou vietnamita de pescados.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Alto Adige D.O.C.

Safra 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.