

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



Buscar

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

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

ADEGA VAZIA

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Elena Walch Pinot Grigio Prendo 2014 \(750ml\)](#)



Elena Walch Pinot Grigio Prendo 2014 (750ml) - 00227414



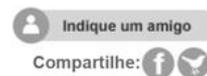
Classifique

Produtor: Elena Walch
Classificação: Branco
Uva: Pinot Gris (Pinot Grigio ou Grauburgunder)
País: Itália
Safra: 2014

Por R\$ 118,60
em 3X de R\$ 39,53 sem juros



Características Organolépticas: 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.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Pouca Presença de Madeira

Estágio da Evolução: Beber (a partir de 06 meses)

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

Composição de Castas: 100% Pinot Grigio

Amadurecimento: 6 meses em cubas de aço inox.

Estimativa de Guarda: 4 anos.

Temperatura de Serviço: 8-10°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: 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.

Fechamento com Tampa de Rosca: Sim

Gradação Alcoólica: 12,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Presunto San Daniele com figos maduros; escargots saltados na manteiga com ervas frescas e alho; baccalà alla vicentina (cozido lentamente no leite, sobre soffritto de cebola, anchova e salsa).

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

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