



Vindima: 2011

Variedade: Gewurztraminer

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Inra 47

Clone Porta-Enxerto: 3309

Sistema de Produção: Espaldeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcóolica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

Visão: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

Olfato: Intenso aroma primário, típico e exótico do varietal. Seu caráter floral lhe confere elegância e autenticidade, lembrando jasmims, rosas e erva doce.

Paladar: Acidez e álcool equilibrados, bom volume de boca, leve e macio, com frescor permanente.

Consumo: 07º a 09ºC

Harmonização: Queijos leves, carnes brancas, peixes, frutos do mar, molhos pouco condimentados.

Laudo Analítico

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,09 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,48 g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: g/l

SO₂ Total/Livre: 0,087 / 0,032 g/l

Açúcares totais em glicose: 4,5 g/l

pH: 3,27

*Dourado com crosta de gergelim negro e purê de abóbora.
Jantar no Restaurante Morena Flor em 05/07/2011, com os Amigos do Arraial.*