

CAVE DO SOL

GEWURZTRAMINER 2019

Vinho elaborado a partir da Gewurztraminer, cultivar conhecida por sua riqueza aromática e perfil mais picante, denota aromas de frutas de polpa branca, ladeados por notas florais e de especiarias como erva-doce. Sua acidez marcante garante um vinho de grande frescor.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, desengace das uvas frescas, maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas, prensagem delicada com atmosfera inerte, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 15°C, estabilização, filtração e engarrafamento. Sem passagem por barricas de carvalho.







Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

Olfato: Aroma de frutas de polpa branca, como pera, notas de flores brancas e erva-doce.

Paladar: Acidez refrescante e de bastante persistência. Bom volume de boca.



-  Terroir
Serra do Sudeste
-  Variedade
Gewurztraminer
-  Teor alcoólico
13,5% v/v
-  Temperatura de serviço para melhor experiência
8°C a 10°C
-  Apresentação
750ml
-  Harmonização
Saladas, peixes, massas com molhos leves, aves e queijos frescos.



cavedosol.com.br

CAVE DO SOL

Safra 2020. Cave do Sol, Bento Gonçalves/RS, 24/09/2022.