

GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE PINOT BLANC

Alsácia - França



Propriedades cultivadas de uvas orgânicas; pela colina ao redor da pequena aldeia de Bergheim com uma predominância de solos pesados compostos por argila e calcário.

 100% Pinot Blanc

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,14 g/l

Acidez Total: 4,2 g/l

PH: 3,26

Vinificação: As uvas inteiras são diretamente prensadas (por prensas pneumáticas horizontais, garantindo o respeito da colheita). De 12 à 24h de "debourbage" ou "decantação de mosto". 3 à 4 semanas de fermentação alcoólica.

 Envelhecimento de 9 à 10 meses em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarela brilhante.

 Aroma refinado e fresco de flores brancas (espinheiro branco) e frutos brancos (Pêra...).

 Na boca ataque puro, vinho delicado, suave e redondo. Acabamento elegante e seco.

Harmonização: Ótima combinação com entradas quentes ou frias, peixes brancos, mexilhões e patê de peixe frio.

 Temperatura de serviço entre 8°C à 10°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br