

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Rosacker 2020
Vinícola	Cave Vinicole de Hunawihr
Safra	2020
País	França
Região	Hunawihr (Alsácia)
Tipo	branco
Castas	100% Riesling
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses sobre as borras em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	97 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O mérito deste excelente exemplar é todo da **Cave Vinicole de Hunawihr**, primeira adega cooperativa da **Alsácia**, resultado da união de viticultores que, reféns de um mercado de vinhos desorganizado após a Segunda Guerra Mundial, passaram a vender a sua própria produção. E que produção! Hoje, a região é nada menos do que a segunda maior provedora de **Riesling** do mundo, casta que encontrou ali condições ideais para o seu desenvolvimento.

Rosacker é um dos mais respeitados vinhedos Grand Cru da Alsácia, que abrange em torno de 26 hectares de uma pequena aldeia ao norte da comuna de Hunawihr. Cerca de metade deles são de Riesling, em altitudes que variam entre 260 a 330 metros. As vinhas se localizam em uma falha geológica, chamada de *Ribeauvillé*, onde o solo é formado por marga calcária argilosa, com cascalhos.

Este respeitável Riesling é elaborado com uvas colhidas e selecionadas a mão, com processamento dos cachos inteiros, como manda o figurino. Seu *bouquet*, um deleito ao paladar, é consequência do repouso de **4 meses sobre as borras**, em tanques de aço inoxidável, com *batonnage* frequente, tempo suficiente para desenvolver suas virtudes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um *bouquet* delicado, com expressão de frutas cítricas (maçã verde, lima) e uvas-passas brancas, acompanhado por notas florais, toques minerais e agradáveis nuances de petróleo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e cremoso, apresenta acidez crocante, com muito equilíbrio; nos sabores se destacam as frutas cítricas e nuances minerais, com um delicioso final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salmão grelhado ao molho teriyaki, sobrecoxa de frango tostada com purê de berinjela, pato laqueado, Joelho de porco assado no forno com batatas cozidas, frutas secas e queijos moles



CULINÁRIA