

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Rosacker 2021 |
| Vinícola | Cave Vinicole de Hunawihr |
| Safra | 2021 |
| País | França |
| Região | Alsácia |
| Tipo | branco |
| Castas | Riesling |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 6 meses sobre as borras finas |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C |
| Guarda | 2030 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cave Vinicole de Hunawihr é uma adega cooperativa focada na elaboração de vinhos com castas típicas alsacianas. Todas as uvas são provenientes de vinhedos próprios, cultivadas nas comunas de Hunawihr, Ribeauvillé e Riquevill, abrangendo também 5 áreas Grand Cru, entre elas Rosacker.

Com um total de 26 hectares, dos quais 11 são de propriedade desta vinícola, Rosacker é um dos mais renomados vinhedos da Alsácia, cujo nome é uma referência as rosas-selvagens que crescem no seu entorno. Quanto as características, é uma região com solo rico em calcário e magnésio, devido à alta concentração de rochas dolomíticas, e pobre em potássio. Essa composição garante mineralidade, assim como uma estrutura ácida robusta, fatores que incrementam a complexidade dos vinhos. Além disso, os vinhedos, em altitudes entre 260 e 330 metros, estão expostos nas direções leste e sudeste, recebendo a maior parte da luz solar nas primeiras horas do dia, quando a temperatura é menor.

Este Riesling foi elaborado com uvas colhidas e selecionadas manualmente, etapas que garantem o processamento de cachos extremamente são. Após a fermentação alcoólica, repousou durante um breve período sobre as borras finas nos tanques de aço inox, onde foram realizadas *battonages* frequentes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
 DOÇURA seco doce
 ACIDEZ baixa alta
 TANINO baixa alta
 CORPO leve encorpado
 PERSISTÊNCIA curta longa
 DESCRIÇÃO

| | | | | |
|----------|--|---|---|---|
| CARNES | <input type="checkbox"/> peixe | <input checked="" type="checkbox"/> crustáceo | <input checked="" type="checkbox"/> ave | <input checked="" type="checkbox"/> suíno |
| | <input type="checkbox"/> cordeiro | <input type="checkbox"/> gado | <input type="checkbox"/> caça | <input type="checkbox"/> curada |
| QUEIJOS | <input type="checkbox"/> frescos | <input checked="" type="checkbox"/> moles | <input type="checkbox"/> médios | <input type="checkbox"/> duros |
| DA TERRA | <input checked="" type="checkbox"/> hortaliças | <input checked="" type="checkbox"/> legumes | <input type="checkbox"/> cereais | <input type="checkbox"/> cogumelos |
| AMIDOS | <input checked="" type="checkbox"/> massas | <input checked="" type="checkbox"/> risotos | <input type="checkbox"/> polenta | <input type="checkbox"/> tubérculos |
| TEMPEROS | <input type="checkbox"/> pimentas | <input checked="" type="checkbox"/> ervas | <input type="checkbox"/> especiarias | <input type="checkbox"/> aromáticos |
| DOCES | <input type="checkbox"/> oleoginosas | <input checked="" type="checkbox"/> frutas | <input type="checkbox"/> sobremesas | <input type="checkbox"/> chocolate |



CULINÁRIA

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