VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Hunawihr Riesling Grand Cru Rosacker 2023
Vinícola	Cave Vinicole de Hunawihr
Safra	2023
País	França
Região	Alsácia
SubRegião	Rosacker Grand Cru
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 a 6 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2035+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cave Vinicole de Hunawihr é uma cooperativa vitivinícola fundada na década de 1950, que reúne cerca de 110 produtores em torno de uma filosofia comum: vinificar em respeito à diversidade dos solos da Alsácia. Com aproximadamente 200 hectares de vinhedos — 80 % localizados em Hunawihr e arredores como Riquewihr e Zellenberg —, a cooperativa domina cerca de 13 hectares de terroirs Grand Cru, incluindo o símbolo de prestígio Rosacker.

Rosacker está posicionado entre Hunawihr, Ribeauvillé e Riquewihr, em encostas orientadas a leste e sudeste, a altitudes de 260 a 330 m. Seu solo singular, de calcário dolomítico rico em cálcio e magnésio, porém pobre em potássio, confere aos vinhos extraordinária mineralidade, estrutura ácida vibrante e profundidade aromática. Riesling representa cerca de 65 % das plantações em Rosacker, complementado por Gewurztraminer e Pinot Gris.

Do total de 26 hectares, a cooperativa possui aproximadamente 11 hectares, sendo cerca de 5,6 hectares dedicados à Riesling, de onde nasce este exemplar, seu vinho carro-chefe.

Para a vinificação, a seleção é rigorosamente manual — os cachos permanecem inteiros até a prensa, seguidos por decantação a frio do mosto e fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada. Após a fermentação, o vinho permanece por 4 a 6 meses em contato com as borras finas, com 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		

CULINÁRIA

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