

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Grans Fassian Riesling Leiwener Eiswein 2002 (375 ml)
Vinícola	Weingut Grans-Fassian
Safra	2002
País	Alemanha
Região	Mosel
SubRegião	Leiwener
Tipo	licoroso
Castas	100% Riesling
Teor Alcoólico	6,5%
Maturação	3 meses em barris de carvalho sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De posse da família Grans desde 1624, a Weingut Grans-Fassian é uma consistente vinícola localizada na região de Mosel. Gerhard Grans foi um dos grandes propulsores de seu crescimento, aumentando de meros 4 para atuais 12 hectares de vinhedos na principal região vitícola alemã. Recentemente, Gerhard passou o bastão para a sua filha, membro da 13ª geração que passou a administrar a propriedade.

Desde 2001 a vinícola faz parte da Verband deutscher Prädikatsweingüter, a VDP. Esta associação é a responsável pelo controle dos melhores vinhos alemães e todos os rótulos que contém esta indicação são resultados de rigorosos controles de qualidade, como rendimento das vinhas, colheitas manuais, uso de castas autorizadas e frequentes auditorias sobre as instalações.

Leiwener Klostergarten é um dos vinhedos mais notáveis do município de Leiwener, localizado as margens de uma curva em formato de ferradura esculpida pelo Rio Mosel. As encostas íngremes de ardósia formadas pelo manancial garantem características singulares a casta Riesling, que aqui conta com um deslumbrante caráter mineral.

Este Eiswein foi elaborado na safra de 2002 com uvas congeladas, colhidas nas primeiras horas da manhã a uma temperatura de -10°C. A fermentação decorreu de maneira lenta durante 2 meses em barricas de carvalho, onde maturou por mais 3 meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado brilhante

INTENSIDADE	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	alta
EVOLUÇÃO	primário	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

um bouquet de delicado de frutas confitadas, pêssego e abacaxi em calda, além de damasco e maracujá maduro; caramelo, mel e flor de laranjeira também se destacam na complexidade aromática deste vinho, notas envoltas por instigantes e suaves nuances minerais

INTENSIDADE	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	alta
DOÇURA	seco	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	doce
ACIDEZ	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	alta
TANINO	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	alta
CORPO	leve	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	<div style="width: 100%;"><div style="width: 100%;"></div></div>	longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

uma explosão de sabores em boca, com textura untuosa e um equilíbrio impressionante entre o dulçor e uma acidez firme, vibrante; o final é longo, intenso e persiste



CULINÁRIA

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

DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis