

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 Kloostergarten é um dos vinhedos mais notáveis do município de Leiwen, 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  alta

EVOLUÇÃO  primário  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  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

### 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

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

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis



### CULINÁRIA