

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Rosé
Vinícola	Gustave Lorentz
Safra	N.V.
País	França
Região	Alsácia
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 anos sur lattes
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	97 pts Vinepair.com 93 pts Wine Enthusiast 93 pts Wine Review Online 93 pts Beverage Dynamics 93 pts Mad & Monopole 92 pts Flaskehalsen 91 pts Guia Penin 91 pts WinE Orbit 91 pts Rasmus Christensen (Winewherever) 90 pts Bob Campbell MW 90 pts Blue Lifestyle 90 pts John On Wine 18 pts Raymond Chan Wine Reviews

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Gustave Lorentz é uma das maiores e mais importantes vinícolas familiares da Alsácia. São quase 200 anos de tradição na pequena comuna de Bergheim, no coração da região, onde são obtidas todas as uvas vinificadas, incluindo as dos Grand Crus.

Este Crémant Brut Rosé é elaborado exclusivamente com Pinot Noir. A vinificação ocorre tal qual a legislação de Champagne, utilizando somente cachos inteiros e perfeitamente sãos. Após a elaboração do vinho base, a segunda fermentação é realizada na garrafa, que permanece por um período de 2 anos *Sur Lattes*.

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO
	Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
	Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
		<p>CARNES <input checked="" type="checkbox"/> peixe <input checked="" type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno</p> <p><input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada</p> <p>QUEIJOS <input checked="" type="checkbox"/> frescos <input checked="" type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros</p> <p>DA TERRA <input type="checkbox"/> hortaliças <input checked="" type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos</p> <p>AMIDOS <input type="checkbox"/> massas <input checked="" type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos</p> <p>TEMPEROS <input checked="" type="checkbox"/> pimentas <input checked="" type="checkbox"/> ervas <input checked="" type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos</p> <p>DOCES <input type="checkbox"/> oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate</p> <p>DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos</p>



CULINÁRIA