

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hugel Classic Pinot Noir 2023
Vinícola	Famille Hugel
Safra	2022
País	França
Região	Alsácia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pts Wine Review Online 91 pts James Suckling 90 pts Ian d'Agata Wine Review

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pinot Noir vem ampliando sua presença na Alsácia e já representa cerca de 8% da produção regional.

Referência histórica da região, a Famille Hugel é reconhecida como uma das grandes embaixadoras dos vinhos alsacianos. Fundada em 1639, integra o seletivo grupo Primum Familiae Vini, que reúne algumas das famílias mais tradicionais do mundo do vinho.

Seu Pinot Noir é elaborado a partir de uvas colhidas manualmente em vinhedos de solos argilo-calcários situados em Riquewihr e arredores. Na adega, as uvas são totalmente desengaçadas e passam por maceração de 6 a 7 dias. Após a fermentação malolática, o vinho amadurece em tanques até o engarrafamento, realizado no início do verão do ano seguinte.

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 peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos