

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hugel Gentil 2023
Vinícola	Famille Hugel
Safra	2023
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling e Muscat
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Ian d'Agata Wine Review 91 pts James Suckling

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Já ouviu falar em Gentil d'Alsace? No início do século XX, o Gentil foi um estilo de vinho emblemático da Alsácia. Era um hábito na região, manter vinhedos com uma mescla de castas, que posteriormente, eram vinificadas todas juntas. Hoje, algumas raras vinícolas mantêm viva a tradição de elaborar o Gentil, que conta com alguns toques de modernidade. Os vinhos devem cumprir requisitos mínimos para originar uma mistura de qualidade superior. Além de degustados e aprovados pelo comitê da AOC Alsace, cada casta deve ser vinificada separadamente. As variedades nobres - Riesling, Muscat, Pinot Gris e/ou Gewurztraminer - devem compor no mínimo 50% do blend, mas Pinot Blanc, Chasselas e Sylvaner também são permitidos. Conhecida como embaixadora dos vinhos da Alsácia no mundo, a Família Hugel elabora um Gentil extremamente didático. Eles estão no ramo vinícola desde 1639 e fazem parte do seletor grupo Primus Familiae Vini, que reúne as 12 famílias mais tradicionais do mundo do vinho. Conhecido como a porta de entrada para os vinhos da Alsácia, este exemplar é elaborado com uma seleção de vinhas de aproximadamente 29 anos, cultivadas nos arredores da comuna de Riquewihr. A safra 2023 é representada pela mistura de 30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Sylvaner, 6% Pinot Blanc e 3% Muscat.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mostra uma amplitude aromática incrível, composta por maçã-verde, pêssego, rosas-brancas, temperos frescos, pomelo e notas minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, revela-se delicado, com uma acidez enérgica, aliada a cremosidade e boa estrutura; finaliza com uma veia mineral marcante, de longa persistência.

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

creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney



CULINÁRIA