

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Rolly Gassmann Gewurztraminer 2016
<b>Vinícola</b>	Domaine Rolly Gassmann
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Alsácia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Gewürztraminer
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	11 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Rolly-Gassmann é uma vinícola da Alsácia localizada em Rorschwihr, no norte do Alto Reno, com vinhedos também em Rodern e Bergheim. Com tradição familiar desde 1611, cultiva cerca de 50 hectares. Na adega, trabalha com fermentações espontâneas, que podem durar de 4 a 6 meses, seguidas de maturação de pelo menos 11 meses. Os vinhos só são lançados quando começam a revelar maior complexidade e apresentam um perfil voltado à longevidade. A cave da vinícola possui cerca de 2 milhões de garrafas, que aguardam o melhor momento até seu lançamento. Segundo Pierre Gassmann, enólogo e proprietário: "Sempre houve uma tradição de envelhecimento de vinhos em nossa vila. Os solos calcários produzem vinhos mais fechados, que precisam de tempo antes de serem comercializados, por isso envelhecemos os vinhos para garantir que estejam no seu melhor quando forem vendidos." Este Gewurztraminer é expressivo, com perfil exótico e definido, sem excessos. No paladar, aparecem frutas como damasco, marmelo e pêssego, acompanhadas por notas sutis de gengibre e especiarias. Um vinho espetacular, equilibrado e fiel ao estilo da Domaine Rolly-Gassmann.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo-palha intenso



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa      alta

### EVOLUÇÃO

primário      terciário

### DESCRIÇÃO

notas de damasco, marmelo e pêssego, temperadas por toques de gengibre e lichia madura



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa      alta

### DOÇURA

seco      doce

### ACIDEZ

baixa      alta

### TANINO

baixa      alta

### CORPO

leve      encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta      longa

### DESCRIÇÃO

intenso e marcante, apresenta uma ótima acidez, que traz muito equilíbrio ao conjunto; é um vinho voluptuoso, mas altamente expressivo, típico e persistente

### 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

oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO



### CULINÁRIA