VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Rolly Gassmann Riesling Keppelweg de Rorschwihr Vendages Tardives 2000 |
| **Vinícola** | Domaine Rolly Gassmann |
| **Safra** | 2000 |
| **País** | França |
| **Região** | Alsácia |
| **Tipo** | branco |
| **Castas** | Riesling |
| **Teor Alcoólico** | 12% |
| **Maturação** | em grandes tonéis de carvalho |
| **Temperatura de Serviço** | 10 a 12 °C |
| **Guarda** | 2036 |
| **Decanter** | - |
| **Premiações** | 93 pts Tom Cannavan \| 92 pts Revista Adega |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Dessert**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O excelente produtor Rolly Gassmann apresenta seu Riesling Vendanges Tardives Keppelweg, de Rorschwihr — o “Caminho da Capela”.<br /><br />Esse pequeno vinhedo, de exposição sul-sudeste, está assentado sobre um dos solos mais antigos da comuna, composto por rochas calcárias e siliciosas oriundas dos Vosges. Esse conjunto favorece o amadurecimento completo das uvas, tanto em anos quentes quanto frios. A área também permite o desenvolvimento natural da Botrytis cinerea, resultando em concentração que se equilibra com uma acidez fina e estável, sustentando o vinho ao longo do tempo e reforçando seu potencial de guarda, frequentemente superior a 30 anos.<br /><br />As uvas são colhidas tardiamente, normalmente em outubro, garantindo maior concentração de açúcares e intensidade. A fermentação ocorre de forma lenta, podendo durar cerca de seis meses, seguida de um estágio sobre as borras finas por aproximadamente 11 meses em grandes tonéis de carvalho usados — entre 25 e 100 hectolitros, alguns com mais de 200 anos.

## 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: castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral