

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rolly Gassmann Sylvaner 2019
Vinícola	Domaine Rolly Gassmann
Safra	2019
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	Sylvaner
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A 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 têm 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." O Sylvaner, casta muito tradicional da Alsácia, ganha aqui uma interpretação particularmente marcante. Vinho denso e estruturado, destacando mineralidade, notas florais e frutas brancas maduras, com grande profundidade e presença em boca.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de pêssego em calda, damasco e flor de laranjeira, além de mel e toques de pedra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho com intensos sabores de frutas maduras, destacando também um toque de pimenta branca; sua acidez suculenta traz muito equilíbrio, e leva a um fim de boca de elevada 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA