

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rolly Gassmann Terroir des Chateaux Forts 2017
Vinícola	Domaine Rolly Gassmann
Safra	2017
País	França
Região	Alsácia
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer, Auxerrois, Pinot Gris e Muscat
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Tem como não amar os vinhos da Alsácia?

Localizada entre os Vosges e o Rio Reno, a região se destaca pela impressionante diversidade de solos, que vão de calcário e margas a granitos e xistos. Muitos vinhedos murados, como alguns dos mais renomados Grand Crus, preservam identidades muito bem definidas, fazendo com que cada vinho seja uma expressão singular de sua origem. Não por acaso, a região também é conhecida como Terroir des Châteaux Forts.

Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chasselas, Auxerrois... A Alsácia produz alguns dos brancos mais admirados do mundo. Mais de 90% da produção é composta por vinhos varietais, mas há exceções fascinantes.

É o caso deste rótulo de Rolly Gassmann, um blend absolutamente impressionante de Auxerrois, Gewürztraminer, Riesling e Pinot Gris, da safra 2017. Um dos grandes diferenciais do produtor é o lançamento dos vinhos em pequenos lotes, muitas vezes anos após a colheita, já que são pensados para envelhecer por décadas.

A propriedade preserva um savoir-faire familiar que remonta a 1611 e cultiva cerca de 50 hectares de vinhedos na comuna de Rorschwihr. Na adega, tudo é conduzido com mínima intervenção: fermentações espontâneas que podem durar de 4 a 6 meses e maturação mínima de 11 meses, sempre com foco na longevidade. Os vinhos só são lançados quando começam a expressar seus aromas mais complexos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas cristalizadas, damasco, lichia e laranja, acompanhadas de madressilva, especiarias como cardamomo e cravo, além de delicadas nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, com textura cremosa e untuosa, acidez vibrante sustentando um conjunto sedutor, de sabores profundos, que levam a um final longo 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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA