

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trapet Alsace Riquewihr Riesling 2023
<b>Vinícola</b>	Domaine Trapet Père & Fils
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Alsácia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	10 a 12 meses em um bisto de barris neutros de carvalho francês e ovos de concreto
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	até 2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Riesling** de altíssimo padrão, **forjado** na Alsácia com expertise borgonhesa.   
Vamos começar contanto um pouco sobre **Jean-Louis Trapet** em meados da década de 1990 ele assumiu a **Domaine Trapet Père & Fils** uma vinícola fundada por seu tataravô em **1870** em **Gevrey Chambertin** e, dentre suas primeiras ações, tornou-se uma **liderança** na Borgonha na filosofia **biodinâmica** – desde 1997 toda a propriedade utiliza métodos biodinâmicos, dos vinhedos à vinificação. Atualmente, a empresa possui 18,5 hectares de vinhedos, dentre os de melhor localização na Côte de Beaune (2,1 ha) e em Gevrey, onde é, simplesmente, o guardião de um tesouro: **três Grand Crus** (Chambertin, Chapelle-Chambertin e Latricières-Chambertin).   
O destino colocou **Andrée** uma alsaciana, no caminho de Jean-Louis e os dois casaram e formaram família. Em **2002** ela decidiu dar continuidade ao trabalho de seus pais nos vinhedos da **Alsácia** e assim o **Domaine Trapet Père & Fils** iniciava sua expansão no nordeste francês.   
Meu dever e paixão para retirar o melhor destas vinhas que revelam muito do local onde elas crescem são fundamentais e irreprensíveis – é com estas palavras que Andrée expressa o que a motiva a trabalhar no **terroir alsaciano**. Desde o início ela apostou na agricultura **biodinâmica** como a única e necessária maneira de permitir que seu terroir e suas vinhas florescessem. Atualmente, ela comanda a unidade com a ajuda de Jean-Louis e seus dois filhos, **Pierre e Louis**.   
O objetivo é simples e claro: **qualidade!** Para atingi-lo, Andrée conta com parcelas em quatro dos mais renomados vinhedos **Grand Cru** da Alsácia: **Sonnenglanz, Schoenenbourg, Sporen e Scholossberg**. Além disso, possui diversos e magníficos **lieux-dits** (locais de vinhedos com

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo dourado pálido e brilhante



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário

### DESCRIÇÃO

boa carga de frutas, principalmente cítricas, como limada-pérsia e zest de limão taiti, escoltada por leves notas florais e gostosos toques minerais



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante, seco e suculento, com uma acidez sagaz e salivante, que convida ao próximo gole. O perfil de sabor é profundo e comprova os descritores aromáticos, com destaque às nuances cítricas e minerais

### 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

ostras frescas in natura, caviar, coq au Riesling, baeckeofe, queijos de cabra e ovelha, ou até mesmo Munster-Géromé, queijo típico da Alsácia



### CULINÁRIA

nomes próprios) nas vilas de Kientzheim, Ammerschwihr, Mittelwihr, Zellenberg, Hunawihr, Beblenheim e, o lar do nosso protagonista de hoje, **Riquewihr.** Ao todo, são 14 hectares de vinhedos na Alsácia, sendo 4,5 de Grand Crus.<br /><br />Em **Riquewihr,** **o vinhedo** com certificação biodinâmica de menos que um hectare</strong> se localiza em uma colina com vista para o vilarejo. Sua orientação é leste – sudeste e o solo é predominantemente argiloso calcário. Após uma criteriosa colheita manual, as uvas são vinificadas com **mínima intervenção humana possível** em tanques de aço inoxidável com leveduras selvagens. Em seguida, o vinho é inserido em um misto de **barris neutros de carvalho francês e em ovos de concreto, onde amadurece entre 10 e 12 meses.** Enfim é engarrafado com uma leve adição de sulfitos. A produção total fica em aproximadamente 5.000 garrafas por safra.