

**Dezembro 2018**


## Terroir

**País:** França

**Região:** Alsácia

**Uva:** 100% Gewurztraminer

## Elaboração

**Tipos:** Branco

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** Não passa por afinamento em barricas - estagia alguns meses "sur lie", em contato com as leveduras.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Amarelo ouro intenso e brilhante.

**Gustativo:** Em boca é rico, encorpado, sedutor e deliciosamente longo.

**Olfativo:** Super aromático, intenso, complexo, com notas que vão das frutas brancas tropicais maduras, passando por leve toque de especiarias, complementado por uma mineralidade muito interessante.

**Harmonização:** Acompanha pratos de sabor intenso, ricos em especiarias, como pratos da cozinha tailandesa, pratos agridoces como os pratos mais tradicionais da cozinha alemã e alsaciana além de ser um parceiro imbatível para fondue e queijos de sabor marcante.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 10/12º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Gewurztraminer

Existe uma teoria que esta uva tenha se originado na Itália, no vilarejo de Traminer. Entretanto, há suposições de que também tenha parentesco com a Amineada Thessalia e tenha se originado ao norte da Grécia. Apesar de ser cultivada em países do Novo Mundo, Chile, Austrália, Estados Unidos e Nova Zelândia, a cepa obtém bastante sucesso nos vinhedos da Europa, sendo as da região da Alsácia (França) e de Pfalz (Alemanha) suas melhores uvas.