

# Reserva

Gewürztraminer

Este vinho expressa toda a complexidade aromática da Gewurztraminer, combinada com a leveza e frescor de um vinho branco jovem e clássico.

**Composição de Castas:** 100% Gewurztraminer

**Safra:** 2020

**Região:** Serra do Sudeste - RS - Brasil

**Etapas de Elaboração:** Seleção manual dos cachos, desengace e envio dos grãos para uma prensa pneumática inerte cuja prensagem delicada preserva a qualidade do mosto e não rompe as sementes. O mosto sofre uma clarificação prévia em baixas temperaturas e é enviado para o tanque onde ocorrerá a fermentação alcoólica com a ajuda de leveduras selecionadas, numa temperatura entre 16°C e 18°C para preservar seu frescor e aromas primários da uva. Após a fermentação alcoólica o vinho passa por uma clarificação espontânea no próprio tanque, para separação das borras e depois é trasfegado para outro tanque para fazer a estabilização tartárica. Em seguida, o vinho é filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

**Gradação Alcoólica:** 12%

**Açúcares:** 2,5 g/L

**Temperatura de Consumo:** 8°C - 10°C

**Harmonização:** Canapés; Mix de folhas verdes; Peixes; Pratos ricos em ervas ou especiarias; Comida Japonesa e Frutos do Mar.

**Notas de Degustação:**



**Visual:** Vinho límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.



**Olfativo:** Extremamente aromático lembrando carambola, noz moscada e flores brancas como jasmim, flor de laranjeira e lírio.



**Gustativo:** De corpo leve e retrogosto mediano este vinho possui uma acidez equilibrada e que proporciona bastante frescor ao paladar.



CAVE DE PEDRA