



Domaine Weinbach Sylvaner Reserve

Vino Blanco Fermentado en Barrica

Denominación de Origen: Alsacia (Francia), una región de primaveras cálidas, veranos secos y soleados, otoños largos y suaves e inviernos fríos. Debido a la presencia de una fosa tectónica, existen diversas tipologías de formaciones geológicas. La composición de los suelos es en consecuencia muy variada, con presencia de arcillas, rocas calizas, rocas graníticas, areniscas, arenas y limos.

Varietades: Sylvaner (100%).

Finca: Clos des Capucins, un terreno arenoso, con cieno y guijarros de granito.

Viñedos: Poda corta para mantener la producción baja. No se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas o pesticidas sistémicos.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Suave prensado de los granos enteros en prensas neumáticas. Fermentación con levaduras autóctonas (del terroir, aumentan la profundidad y complejidad de los vinos) en barricas de roble antiguas (no se utiliza madera nueva para preservar las características frutales de las variedades alsacianas).

Nota de cata: Delicados aromas a flores blancas y uvas. Fresco, bien estructurado y perfectamente equilibrado gracias a un carácter jugoso y una acidez madura. Muy buena armonía, con un final en el que destaca el frescor mineral.