



# Domaine Weinbach Gewurztraminer Grand Cru Mambourg Vendanges Tardives 2011

**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:** Gewurztraminer (100%).

**Azúcar residual:** 94,7 g/l.

**Graduación:** 11,8%

**Acidez:** 3,3 g/l (ácido tartárico).

**Finca:** Grand Cru Mambourg, con suelos de limo y arcilla, produce una uva Gewurztraminer excepcional, con una gran complejidad aromática, elegante estructura y potencial de envejecimiento.

**Viñedos:** Mediante la viticultura biodinámica se intenta trasladar el equilibrio de las fuerzas naturales al suelo y las vides. Se utiliza la poda corta para mantener la producción baja. No se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas o pesticidas sistémicos.

**Elaboración:** Suave prensado de los racimos enteros en prensas neumáticas. Fermentación con levaduras autóctonas que 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. El vino se embotella entre mayo y agosto.

**Nota de cata:** Complejos y profundos aromas de mermelada y melocotón amarillo se entremezclan con las notas florales. En boca es meloso y generoso, ofreciendo con claridad la expresión del terroir. Un excelente ejemplo de la combinación de elegancia y riqueza.