



Domaine Weinbach Gewurztraminer Grand Cru Furstentum Selection de Grains Nobles 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.

Variedades: Gewurztraminer (100%).

Finca: Grand Cru Furstentum. Suelos calcáreos mezclados con pizarra y arena.

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.

Vendimia: Manual, uvas recogidas en el momento óptimo de madurez, con un poco de Botrytis que refuerza la expresión aromática y el cuerpo del vino.

Elaboración: Suave prensado de los granos 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.

Graduación: 10,3% vol

Acidez: 5,86 g/l (a.t.).

Azúcar residual: 175 g/l.

Nota de cata: Delicados y complejos aromas de pétalos de rosa, jalea de membrillo y madreSelva. Voluptuoso en boca, combinando notas de esencia de mandarinas con membrillo caramelizado y toques florales. Increíblemente refrescante por su riqueza gracias a un equilibrio excepcional. Muy largo. Final puro y elegante.