



# Domaine Weinbach Gewurztraminer Cuvée Théo

## 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.

**Variedades:** Gewurztraminer (100%).

**Finca:** Clos des Capucins. Suelos de arena y cieno sobre rocas de granito.

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

**Vendimia:** Manual, en el punto óptimo.

**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:** Sutiles y complejos aromas de pétalos de rosa, jengibre y especias. En boca resulta brillante, con notas de mandarina caramelizada, pieles de naranja y especias suaves. La superposición de capas de frutas resulta succulenta, con una combinación de regaliz, fruta caramelizada y notas florales. El final es muy largo y fresco, gracias al equilibrio que aporta su seductora acidez.