

PREMIUM

RIPPON GEWÜRZTRAMINER

Branco



PAÍS

NZ

REGIÃO

Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR

Rippon Vineyard and Winery - Biodiâmico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

7,3 g/l

ACIDEZ

5,8 g/l

PH

3,19

DEGUSTAÇÃO

Um vinho aromático e levemente floral, com a tipicidade da uva. Saboroso, fresco e versátil para a gastronomia.

TERROIR

Solos antigos de cascalhos de xisto. Vinhedos plantados entre 1986-1998. Densidade: 3.800 vinhas/hectare.

SAFRA 2016

UVAS

100% Gewürztraminer

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, em caixas de 10 kg, para garantir que as uvas chegassem intactas à mesa de seleção. As uvas foram levemente pisadas com os pés e deixadas para macerar com as cascas durante 48 horas. Os cachos inteiros foram prensados durante 3 horas e o mosto foi conduzido por gravidade para os tanques de inox. 12 horas de estabilização se passaram até que o mosto foi trasfegado para tanques de fermentação horizontais de aço inoxidável, mantendo-se as borras finas. As leveduras naturais começaram a fermentar o mosto e o processo durou 22 dias, com temperatura entre 13 e 24 °C. O vinho passou 75 dias sobre as borras. Engarrafado em 22 de julho de 2016.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 5 anos ou mais, na adega.