

# PREMIUM

## VINOPTIMA ORMOND GEWÜRZTRAMINER NOBLE LATE HARVEST 375 ML

Sobremesa



### PAÍS

NZ

### REGIÃO

Gisborne (Ilha Norte)

### PRODUTOR

Vinoptima

### TEOR ALCOÓLICO

12,8 %

### AÇÚCAR

115 g/l

### ACIDEZ

6,3 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Um conjunto fragrante de frutas secas como figos, damascos e tâmaras brancas, com um fundo de tangerina que mostra a presença do botrytis. Na boca é intenso e sedutor, com caramelo, mel de Manuka e notas de cascas de limão, lima e tangerina. O final é doce-picante, tornando esse vinho deliciosamente doce e macio.

### TERROIR

2004 foi uma safra com um verão longo e quente e noites frescas. As condições de maturação foram tão boas que várias filas de parreiras foram deixadas para desenvolver o fungo Botrytis (Podridão Nobre).

**SAFRA** 2004

### UVAS

100% Gewürztraminer

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar ou Beber.

**—** Sem madeira.

### ELABORAÇÃO

Colheita 100% manual para assegurar que os cachos cheguem inteiros na adega. Seleção individual dos cachos e desengace. As frutas são então prensadas levemente e conduzidas (com temperatura reduzida) aos tanques resfriados de seis toneladas, construídos sob medida para a vinícola. A maceração ocorre a baixas temperaturas para extrair sabor. Após 12-18 horas, o mosto livre é drenado e trasfegado para tanques refrigerados para estabilização a frio, durante vários dias. São 18 tanques de 2.600 litros, com controle de temperatura. A vinícola usa uma combinação de tanques de aço inox resfriados e barricas ovais importadas da Alemanha para garantir o equilíbrio dos vinhos. Uma vez clarificado, o blending final é realizado e o vinho passa pelo menos seis meses nos tanques antes do engarrafamento. Os vinhos permanecem dois anos nas garrafas antes de serem lançados no mercado.

### HARMONIZAÇÃO

Excelente para acompanhar sobremesas ou para o tradicional casamento com foie gras.

### QUANDO BEBER

Excepcional para o consumo, continuará se desenvolvendo por muitos anos.