

ANSELMANN ORTEGA BEERENAUSLESE

Pfalz - Alemanha



A Ortega, também conhecida como Wurzburg, é resultado do cruzamento da Muller-Thurgau e da Siegerrebe, desenvolvida na Alemanha em 1948 e protegida como varietal desde 1981. Sua principal característica é a alta tolerância ao frio, conseguindo assim, amadurecer bastante e obter os altos níveis de açúcar necessários para a produção dos vinhos doces alemães.

 100% Ortega

Teor Alcoólico: 11,5%


Açúcar: 105,2 g/l


Acidez Total: 6,5 g/l

Vinificação: Após desengace e suave prensagem, ocorre a pré-clarificação em tanques de aço inoxidável a 8°C por cerca de um dia. Em seguida, a fermentação alcoólica ocorre a 12-16°C em um tanque de aço inoxidável temperatura controlada por 20 meses.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo-dourado brilhante.

 Frutado, lembra laranja, damascos e marmelos, aromas florais e amêndoas torradas.

 Opulenta doçura e uma impressionante abundância de sabores; a acidez de frutas finas dá elegância ao vinho.

Harmonização: Se encaixa perfeitamente com queijo azul ou foie gras.

 Temperatura de serviço entre 8°C à 10°C

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br