

CATTIN SAUVAGE

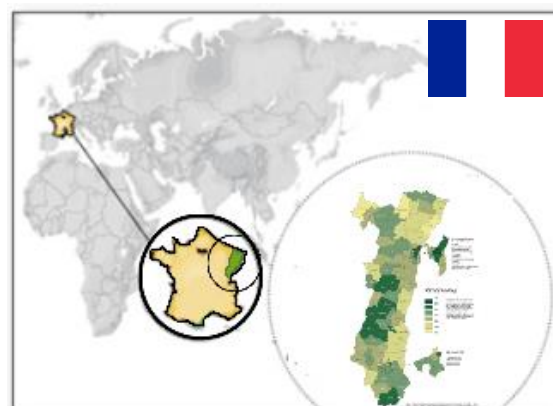
GEWURZTRAMINER

AOP Alsace



Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDAD

100% Gewurztraminer.

VIÑEDO

Los viñedos de Joseph Cattin están ubicados en Voegtlinshoffen.

Suelo: arcilla y piedra caliza.

Clima semi continental.

Cosecha manual.

VINIFICACIÓN

Prensado lento de las uvas para conservar las características del vino. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas, reposo sobre lías durante 2 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Amarillo pajizo con ribetes dorados, limpio y brillante.

Nariz: Un vino muy aromático y complejo con notas de frutas exóticas como el lichi y mango, flores, cítricos, especias y miel.

Boca: Predominan los sabores intensos a mango, flores blancas y regaliz. Es un vino bien estructurado con gran cuerpo.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, con platillos exóticos, quesos fuertes y postres.

Temperatura de servicio: 8-10°C

