

## Casa Valduga Premium Gewurztraminer



- **Características visuais:** coloração amarela palha clara com nuances esverdeadas que denotam toda sua jovialidade. Límpido e brilhante.
- **Características olfativas:** nariz de ataque intenso. Notas florais (rosas brancas) e de frutas de polpa branca (peras, maçãs e pêssegos brancos) aparecem mescladas a nuances de especiarias doces (erva-doce). O álcool destoa um pouco do conjunto desequilibrando os aromas. Notas cítricas aparecem de forma discreta no segundo plano, mas marcam maior presença notas aromas de boca, juntamente com os aromas de frutas de polpa branca e nuances florais. Com a aeração o álcool integra-se melhor ao conjunto e ganha maior agradabilidade.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou boa / média acidez – relativamente refrescante – que deixa bom espaço para percepção dos açúcares residuais (mas sem exageros). O paladar mostra-se macio com discreta untuosidade. Final de boca igualmente macio e persistente, mas com pronunciado amargor.
- **Nota:** muito bom exemplar da casta.  
★★★

### Análise do produtor:

**Visão:** Coloração amarela palha, límpido e brilhante.

**Olfato:** Intenso aroma primário, típico e exótico do varietal. Seu caráter floral lhe confere elegância e autenticidade, lembrando jasmims, rosas e erva doce.

**Paladar:** Acidez e álcool equilibrados, bom volume de boca, leve e macio, com frescor permanente.

**Consumo:** 07º a 09ºC

**Harmonização:** Queijos leves, carnes brancas, peixes, frutos do mar, molhos pouco condimentados.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça sintética injetada. Aparentemente de boa qualidade. Sem defeitos visuais. Inerte do ponto de vista aromático.