



Riesling 2014

Pago de Eselsforch

Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg, pago de Eselsforch, situado en el Ban de Rott.

Superficie total: 4,19 hectáreas, con 1 ha. en producción. Altitud: 200-400 m. Ladera exposición Suroeste

Suelo: De limo, arena y arcilla ideal para el perfecto desarrollo de la uva Riesling.

Varietal: 100 % Riesling

Millésime 2014

Apelación: AOC Vin d'Alsace

Prácticas de cultivo: Control del rendimientos, limitado a 68 hectólitros/Ha. Trabajo del suelo, control razonado de tratamientos e inspección de parcelas por la Comisión Técnica durante el verano para validación de condiciones según el Estatuto AOC Alsace

Fecha de vendimia : 8 de Octubre de 2014

Vinificación : Selección de las uvas durante la vendimia. Vendimias manuales. Prensado lento y respetuoso de la vendimia. Fermentación alcohólica en cubas termorreguladas.

Análisis : Alcohol % : 12,8 %vol. ; Azúcar residual: 6,5 g/L ; Acidez g/L H2SO4: 5,66 g/L

Puesto en botella el 11 de Mayo de 2016

Degustación :

Capa: De color amarillo claro con reflejos verdes.

Nariz: De nariz compleja, de admirable mezcla de notas a limón y pomelo con matices a minerales y tostados.

Boca: Estructurado, seco y delicadamente afrutado, este Riesling 2014 le sorprenderá por su carácter y elegancia. La composición del suelo areno-arcillosa le confiere esta mineralidad cristalina tan particular, que se ira acentuando con el tiempo en guarda de este vino de excepción.

Maridaje: Ideal con pescados blancos y mariscos.

Temperatura de Servicio: Servir frio entre 8°C y 10°C.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento para apreciar su frescor afrutado. Pero este Eselsforch deja entrever una estupenda evolución en los próximos 5 años.

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallicdirectbodega](https://www.facebook.com/lallicdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN

