



Sylvaner 2015

Lugar de Producción : Región Vitícola de Cléebourg
Pueblos de Cleebourg-Rott-Steinseltz
Wissembourg-Oberhoffen-Riedseltz
Alsacia- Francia

Suelo : Arcillo-Margoso, Margo-Arenoso

Varietal: 100 % Sylvaner

Millésime 2015

Apelación: AOC vin d'Alsace

Prácticas de cultivo: Control de 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

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

Análisis: Alcohol : 12.50% vol. Azúcar Residual: 4,17g/L Acidez g/l H2SO4 : 4,11g/L
Puesto en botella el 7 de Junio de 2016

Degustación :

Capa: Amarillo pálido con reflejos verdes, límpido y brillante.

Nariz: Agradable, con aromas a frutas amarillas y a heno.

Boca : Este vino blanco seco con aromas florales le asombrara por su amplitud en boca y su armonioso equilibrio sobre una fina acidez. Su final sutilmente cítrico reafirma su frescor y su persistencia en boca.

Maridaje : Vino que llamamos refrescante, sera el acompañamiento ideal de ensaladas, conservas de carnes y patés y con mariscos.

Servir frio entre 8 -10° C, en copas de tulipa altas.

Conservación : A consumir ya, desde joven, para apreciar su frescor.

Distinciones: Medalla de Oro obtenida en Julio de 2015, en la degustación para los Sigillés de la Confrérie St Etienne à Kientzheim*



DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

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

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