



Pinot Gris 2014

Pago de Himmrich

Lugar de Producción: Región Vitícola de Cléebourg, de los pueblos de Cleebourg, Rott Steinseltz, Wissembourg, Oberhoffen, Riedseltz (Alsacia, Francia)

Suelo: De arcilla y limo, ideal para el perfecto desarrollo del Pinot Gris

Varietal: 100 % Pinot Gris.

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 para validación de condiciones según el Estatuto AOC Alsace

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

Análisis : Alcohol % : 13,67 % vol.; Azúcar residual g/L: 11,87 g/L; Acidez g/l H2SO4: 4,49 g/L

Puesto en botella el 6 de Julio de 2016

Degustación :

Capa: De un brillante color amarillo con constantes reflejos dorados.

Nariz: Con intensa nariz, liberando agradables aromas a frutas con notas a pan tostado.

Boca: Estructurado y elegante, este Pinot Gris ofrece en boca sabores de sotobosque con notas tostadas ya descubiertas en nariz. Se percibe, en su final, un sutil frescor que dota a este vino de un armonioso equilibrio y una remarcable persistencia aromática.

Maridaje: Este vino acompaña desde el aperitivo y marida perfectamente con platos de pescado en salsa, y con los de aves de caza y corral.

Conservación: Puede ser degustado desde este momento, pero su potencial de guarda permite entrever un excelente envejecimiento durante los siguientes 8 años.

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

