



Villa Wolf Pinot Noir Rosé 2015

Villa Wolf - Dr. Loosen
Pfalz / Alemanha

www.villawolf.com



SOBRE O PRODUTOR:

A região do Pfalz está localizada entre as montanhas Haardt e o rio Reno, vizinha à Alsácia. As montanhas Haardt protegem a região do rigor do clima no Atlântico norte, fazendo de Pfalz uma das mais quentes e secas regiões da Alemanha. Portanto, atingir a maturação plena é bastante comum para as uvas do Pfalz. Em seu estilo clássico, os vinhos do Pfalz são mais encorpados, têm maior grau alcoólico e aromas de frutas mais maduras dos que os do norte do país.

A Villa Wolf está localizada no distrito de Wachenheim, no centro de uma zona conhecida como Médio Haardt. Fundada em 1756, a Villa Wolf foi uma vinícola muito bem sucedida e respeitada por mais de dois séculos. Nos últimos anos do século XX, porém, carecia de uma mão firme a guiar sua produção. Ninguém melhor do que Ernst Loosen para tal empreitada!

Em 1996, Ernst adquiriu a Villa Wolf e implementou medidas para resgatar a vocação de qualidade e o prestígio dos vinhos dessa casa. Assim como na propriedade de sua família no Mosel, Ernst encontrou o desafio de revitalizar uma vinícola dormente, mas abençoada por vinhedos antigos e de alta qualidade. Desta maneira, o sucesso era apenas questão de tempo e Ernst pôde complementar seu portfólio de Rieslings delicados do Mosel, com uma gama de brancos e tintos mais encorpados e típicos do Pfalz.

SOBRE O VINHO:

A região do Pfalz é uma das mais ensolaradas da Alemanha e, por esta razão, possui tradição na produção de Pinot Noir. Lá ela é chamada de Spätburgunder, a tinta borgonhesa que encanta e desafia Ernst Loosen. Aqui temos um vinho raro no Brasil, um Pinot Noir Rosé, que se mostra cheio de charme, delicadeza fruta e frescor, além de ser super gastronômico. Pura diversão!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: rosé semi-seco.

Uva(s): Pinot Noir.

Vinificação: maceração pré-fermentativa a frio durante 4-6 horas; fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Sem maloláctica.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 12,0%

Acidez: 6,7g/l. (pH ___)

Açúcar Residual: 11,7 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: rosa-salmão claro e brilhante.

Aroma: frutado e delicado como os bons rosés europeus, com notas de morango, cereja e ameixa fresca, ervas aromáticas, flores e um toque terroso.

Sabor: na boca é leve, com muita fruta vermelha fresca, acidez vibrante e textura macia. Final de boca refrescante, com ótima concentração de fruta e persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

É perfeito como um aperitivo ou para acompanhar saladas, queijos de massa mole, peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas leves, rosbife, carpaccio, pratos levemente picantes ou com frutas... Servir a 10-12°C.

PREMIAÇÕES:

- 2014: WE88

- A J.L. Wolf foi eleita vinícola de melhor relação preço-qualidade pela Wine & Spirits em 2006.