



### 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:

O objetivo da Villa Wolf é produzir vinhos que expressem o puro e autêntico *terroir* do Pfalz. No estilo clássico do Pfalz, os vinhos Villa Wolf são bem estruturados e com sabores de frutas maduras. Para enaltecer a alta qualidade das vinhas, a VW adota práticas vitícolas sustentáveis e enfatiza o manuseio suave da uva através de técnicas tradicionais e minimalistas.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco semi-seco.

**Uva(s):** Gewürztraminer.

**Vinificação:** parte em tanques de aço inoxidável termocontrolados, parte em toneis neutros de carvalho. Sem maloláctica para conservar o frescor da fruta.

**Amadurecimento:** *sur-lie* (sobre as borras) durante alguns meses.

**Graduação alcoólica:** 12,0%

**Acidez:** 7,0 g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** 20,0 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo palha brilhante e com sutis nuances douradas.

**Aroma:** intenso e límpido, com notas florais de rosas, lichia, pêssego, grapefruit, tangerina, casca de laranja, nuances florais e minerais.

**Sabor:** na boca tem boa densidade, sabores cítricos, uma sutil doçura balanceada por um delicioso e vibrante frescor, saboroso e persistente final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo ou com os pratos leves do verão, como saladas, peixes e frutos do mar, pratos condimentados das cozinhas Thai e indiana, queijos picantes... Servir a 8-10°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2016: WE89

- 2015: WE88

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