



DR. LOOSEN

Dr. Loosen Riesling "Blue Slate" Dry 2017

Dr. Loosen
Mosel / Alemanha
www.drloosen.com

SOBRE O PRODUTOR:

O título "Rei do Mosel" cairia bem ao dínamo humano Ernst Loosen, um multi-competente vitivicultor, comerciante, "marketeiro" e embaixador (não oficial) do vinho alemão.

Há 22 anos à frente da vinícola de sua família, já conquistou muitos dos prêmios mais importantes do mundo do vinho: **Melhor Produtor Alemão** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Melhor Produtor Alemão dos Últimos 25 Anos** (Revista Wine & Spirits, 2007); **Homem do Ano** (revista Decanter, 2005); **Um dos 50 Enólogos Mais Influentes do Mundo** (Revista Wine & Spirits, 2004); **Produtor do Ano** (Gault Millau, 2001)...

A vinícola Dr. Loosen pertence à família de Ernst há mais de 200 anos. Quando ele a assumiu, em 1988, concluiu que com vinhedos de idade média em torno de 60 anos, plantados em "pé franco" (sem enxertia sobre raiz americana) e localizados em alguns dos melhores *terroirs* da Alemanha, detinha todos requisitos para produzir vinhos profundos, complexos e de classe mundial.

Para atingir esse objetivo, Ernst reduziu dramaticamente a produção de seus vinhedos e substituiu todos os fertilizantes químicos por orgânicos. Também adotou novas práticas de vinificação mais sutis e com mínima intervenção tecnológica para que seus vinhos expressem fiel e plenamente suas origens, seu *terroir*.

SOBRE O VINHO:

"Blue Slate" significa ardósia azul e o nome desse delicioso branco faz referência clara às pedras que compõem os solos dos vinhedos que geram suas uvas. O Blue Slate Dry é produzido com uvas próprias da Dr. Loosen e exalta a personalidade e o estilo mineral dos íngremes vinhedos de ardósia azul das famosas vilas do médio-Mosel, como Bernkastel, Graach e Wehlen.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco semi-seco.

Uva(s): Riesling; colheita manual.

Vinificação: com leveduras selvagens em grandes tonéis (3 mil l.) neutros de carvalho francês. Sem maloláctica.

Amadurecimento: *sur-lie* (sobre as borras) em grandes tonéis (3 mil l.) neutros de carvalho francês.

Graduação alcoólica: 12,5%

Acidez: 7,40 g/l. (pH __)

Açúcar Residual: 9,4 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha claro, brilhante e com reflexos esverdeados.

Aroma: límpido e intenso, com notas de fruta cítrica, pêssego branco, toques de anis e flores, complementados por especiarias e as clássicas nuances minerais pedregosas do Mosel.

Sabor: na boca revela uma sutil e saborosa doçura confrontada por uma acidez vibrante, tem copro leve, sabores minerais, cítricos e um elegante e persistente final.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Como aperitivo ou com os pratos leves do verão, como saladas, peixes e frutos do mar grelhados, ceviches, peixes defumados, pratos condimentados e levemente picantes, pratos agridoces, ganso... Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2016: RP88

- "Vinícola do Ano" pela revista Wine & Spirits: 2007, 2008, 2009, 2012, 2013 e 2014.

