



SITE

Vinho velho do

**Museu**<sup>®</sup>

GEWÜRZTRAMINER

VINHO FINO BRANCO SECO



CERRO CHAPÉU - SANT. DO LIVRAMENTO

Vindima 2009

TRADIÇÃO  
**CARRAU**  
1752

750ml

12,3% Vol.

## VELHO DO MUSEU GEWÜRZTRAMINER 2009

Um branco fora da curva! As uvas deste vinho vêm do famoso vinhedo "La Mañana" que Juan Luiz Carrau plantou com seu pai Juan Francisco Carrau e fez história como primeiro vinho orgânico e biodinâmico brasileiro. Com coloração amarelo ouro profunda proveniente da película rosada da fruta, o vinho foi macerado com as cascas em tanques de inox com a temperatura controlada. Quando atinge a cor e o aroma desejado, as cascas são dispensadas e a fermentação começa. A fermentação ocorre em aço inox com levedura selecionada e controle preciso de temperatura. A Gewürztraminer é uma uva de baixo rendimento, resultando em apenas 4.500Kg. Produção: 5.901 garrafas.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Velho do Museu, Atelier Carrau
<b>Prática:</b>	Biodinâmico
<b>País / Região:</b>	Brasil, Campanha Gaúcha – Santana do Livramento (Cerro Chápeu)
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Gewürztraminer
<b>Amadurecimento:</b>	Sem passagem por madeira. Mantidos em condições reductivas bloqueando a fermentação malolática.
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,3%
<b>Código de barras:</b>	7897041700043



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo ouro profunda, com aromas limpos e intensos como se fosse um apanhado de frutas tropicais cristalizadas, tamarindo, medicinal, folhas secas como louro e orégano, mel com própolis e licor de laranja (Grand Marnier). Baixo álcool mas com muita concentração e acidez inacreditável, o que foge da tipicidade da uva.

Completo, complexo, longo, muita evolução em taça, no apogeu de sua vida, com intensidade e limpeza de aromas. Assim como todo grande vinho a textura é o que mais impressiona: finesse, amplitude de boca e explosão de sabores. Vai tomar conta da sua taça e vai te fazer pensar que tem menos de 750ml na garrafa.

### **Gabriel Raele**

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo  
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)  
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

A acidez deste vinho pede gordura e ao mesmo tempo um queijo duro bem curado. Podendo juntar os dois, ficaria perfeito. Sendo assim, o prato para esse vinho é um bom Carbonara.

Não precisa oxigenar nem decantar, assim que a garrafa for aberta o show de aromas inicia. Aproveite ele em dois momentos: gelado e em temperatura ambiente. A evolução em taça é absurda. Temperatura para o início do serviço: 5°C.

