



## DeBeroz ESENCIA DE GEWÜRZ

**Variedades:** Gewürztraminer

**Grado alcohólico:** 13%

### Elaboración

El momento de vendimia es cuidadosamente elegido para obtener la mayor cantidad de aromas varietales. Una vez en bodega, la maceración se prolonga durante cuatro horas a 10 grados. Posteriormente, el mosto escurrido fermenta a temperaturas medias (18 grados) para respetar el carácter varietal del vino, cuando finaliza, el vino reposa sobre sus lías para extraer los últimos aromas y ganar complejidad.

### Vista

Con un brillo vivaz y elegante muestra tonos de amarillos a verdes, con destellos acerados, denotando estos últimos la juventud y frescura del vino.

### Nariz

Con aromas florales, pétalos de rosas y violetas junto con aromas frutales, especialmente lichi y plátano maduro, también cítricos; es un vino marcadamente varietal, con un final que recuerda a levaduras y repostería, así como con notas calizas propias del reposo sobre sus lías.

### Boca

Ataque espectacular y muy expresivo respecto al carácter varietal de la Gewürztraminer. Voluminoso, denso y graso a su paso y con un postgusto a merengue, plátano muy maduro y jengibre.

### Maridaje

Ideal y muy interesante con cocina internacional: shushi y sashimi, comida oriental y especiada en general y por supuesto con postres como macedonia de frutas o tartas y hojaldres con frutas.