

LINHA JOVEM

ROSÉ

UVAS: PINOT NOIR, RIESLING, VIOGNIER

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 8.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL COM SELEÇÃO DE UVAS.
PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C.
PINOT NOIR - MACERAÇÃO DE 48 HORAS, RETIRADA DOS CASCAS,
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 18°C.
RIESLING E VIOGNIER - Prensagem. Limpeza prévia do mosto,
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C.
APÓS, PERMANECEU 4 MESES SOBRE AS BORRAS NOBRES
SEGUIDOS DE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA,
FILTRAÇÃO E ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO: 11%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 18 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 15 A 18 C°

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 0%

açúcar residual: 2,6 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6,8 g/L

PH: 2,98

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO ROSA CLARO COM REFLEXO SALMÃO. AROMAS DE FRUTAS
VERMELHAS FRESCAS, COMO CEREJA E MORANGO, COM UMA LEVE
NOTA FLORAL. NO PALADAR, TEM O SABOR DAS FRUTAS
VERMELHAS, É LEVE, REFRESCANTE E MACIO.

GASTRONOMIA

PRATOS LEVES, PETISCOS, PEIXES E FRUTOS DO MAR,
EM ESPECIAL COMIDA JAPONESA.

