

Cave Pericó Rosé Brut

Espumante Rosé Brut

SAFRA 2010 | CONSUMO 5° C



### Harmonização

Aperitivos, salmão, atum e peixes em geral, lagosta, camarão e crustáceos em geral, culinária japonesa, carnes brancas, massas, risotos, queijos e vegetariana.

### Processo

**VINHO BASE:** elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

**ELABORAÇÃO:** refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

### Característica Analítica

Álcool	12,5 %
Acidez Total	6,55 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil	0,28 g/L
Densidade	0,9968
Extrato seco	29,2 g/L
SO <sub>2</sub> Total/Livre	121/26 mg/L
Açúcares Totais	13,3 g/L
pH	3,39
Pressão	4,2 kg/cm <sup>2</sup>

### Análise Organoléptica

**VISUAL** rosa salmão claro

**PERLAGE** fino, abundante e persistente

**OLFATO** aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas como amora, goiaba e florais lembrando rosas

**BOCA** ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, persistente e com retro-olfato agradável e frutado

### Variedade

Cabernet Sauvignon 60%

Merlot 40%

### Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

### Prêmios



Ouro no VI Concurso do Espumante Brasileiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)  
Safra 2008

Leia mais





- Prata no 8º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do C.M. de Bruxelas - Ed. Brasil 2011  
Safrá 2010



- Prata no VII Concurso do Espumante Brasileiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)  
Safrá 2011

Leia mais

© 2010 Vinícola Pericó  
São Joaquim | SC

*Prova da safra 2011, na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.*