

<http://www.dalture.com.br/vinhos>



D'Altore Rosé Lounge

Elaborado a partir das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot, o D'Altore Lounge Rosé é um vinho leve, jovem e extremamente elegante. Seu estilo, cor e aroma próprios consagram a bebida ideal para celebrar os melhores momentos da vida. Límpido, brilhante, coloração Rosa salmão de pouca intensidade, carga aromática marcante com notas de floral em destaque rosas, delicado aroma de frutas, lembrando morangos e pêssegos. Agradável ao paladar apresenta um surpreendente frescor, com longa persistência.

Variedade de uvas:

Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 60%. Vindima: 2012
Terroir: São Joaquim SC Sistema de Produção: Espaladeira

Ficha técnica:

Raleio de cachos na planta deixando uma carga de quatro toneladas por hectare, valorizando a extrema qualidade dos frutos. Prensagem direta e delicada com gás inerte para evitar oxidação, em prensa pneumática. Debouillage clarificação natural do mosto a 5°C. Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 13°C, sem efetuar fermentação malolática. Conservação sobre borras (batonnage). Graduação Alcoólica: 13%.

Serviço:

A temperatura ideal para servir fica entre 6 e 8°C.

Harmonização:

Recomenda-se acompanhar pratos leves como peixes, aves, ostra, camarão queijos e embutidos com temperos leves. harmoniza muito bem com canapés.

Prova da safra 2012 no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.