

<https://www.guatambuvinhos.com.br/produto/guatambu-rose-brut/>



# Guatambu Rosé Brut

De corte diferenciado, produzido com as uvas Gewürztraminer e Pinot Noir, cativa tanto pelo visual, uma sedutora cor rosa claro com tons salmão, como pelos delicados aromas florais e notas de morango e cereja que se sobressaem no nariz. Sua boca é envolvente, com bastante cremosidade e elegância. Elaborado pelo método champenoise.



## UVAS

Gewürztraminer e Pinot Noir



## SAFRA

2019



## GRAU ALCOÓLICO

12,5%



## CONSUMO

5 a 7°C



## HARMONIZAÇÃO

Sushi, bruschetas, canapés e frutos do mar



## TERROIR

Campanha Gaúcha



## TEMPO

Este vinho não passou por barrica

## • DESCRIÇÃO

**Clima:** Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

**Solo:** denominado Luvisolo Háptico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

**Sistema de condução:** espaldeira, com cordão esporonado, vinhedos 100% próprios.

**Fermentação:** Destaca-se por ser o primeiro espumante do Brasil elaborado com uvas Gewürztraminer e Pinot Noir. A primeira fermentação ocorreu em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 12 e 16°C. Elaborado pelo Método Champenoise, onde a segunda fermentação acontece na própria garrafa, permanecendo por 12 meses sob contato com as leveduras.

**Visual:** Exibe uma delicada cor rosa chá.

**Aromas:** Apresenta aromas florais como rosas e jasmim, e, em segundo plano, aromas de morango e cereja.

**Sabor:** Com perlage fino e abundante, apresenta-se cremoso, com amplo volume e grande frescor.

*Prova na Adega Angeloni em 05/11/2014.*