

www.embalagemmarca.com.br (foto)

<http://www.villaggiobassetti.com.br/> (texto)



Rosé

A coloração deste vinho denuncia a elaboração por prensagem direta, permitindo manter as características de frescor e de aromas de um vinho alegre. A melhor harmonização para este vinho é uma boa companhia!

Composição: 50% Merlot, 50% Pinot Noir

Gradação alcoólica: 13,0%

Características organolépticas: límpido, de coloração pêssego à salmão, macio em boca e retrogosto agradável e persistência mediana.

Temperatura de serviço: 9°C

Harmonização: Peixes, frutos do mar, massas com molhos à base de ervas.

Safra 2012. Welcome wine.

Jantar harmonizado no Mukeka Restaurante em 31/03/2015.