

<http://buenowines.com.br/home#vinhos/12-bellavista-desiree>



*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante jantar em 04/06/2015 na Pousada do Casarão, Bagé/RS.*



Bueno Bellavista Desirée Brut Rosé

Elaborado pelo método *Charmat*, o espumante Bueno Bellavista Desirée Brut Rosé possui um inusitado corte com as uvas cultivadas na região da Campanha Gaúcha. Apresenta uma surpreendente coloração de tênues tons de casca de cebola. O *perlage* fina nos desperta para a delicadeza, com notas aromáticas de frutas vermelhas frescas, sutil nota floral e boa complexidade em boca. Inspirador entre aqueles que se amam, homenageia a leveza da vida com ares de eterno romance.

Região: Campanha Gaúcha – RS
Solo: Arenoargiloso de topografia plana
Clima: Quente e subúmido
Variedade(s): Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir
Colheita: Manual e seletiva

Vinificação:

- Seleção de cachos em mesa selecionadora;
- Enchimento da prensa com cachos tintos inteiros e por gravidade;
 - Prensagem direta em prensa pneumática com rendimento de 50% em mosto flor;
 - Clarificação estática do mosto a frio;
- Primeira fermentação alcoólica à temperatura de 13°C a 15°C, em tanque de aço inoxidável;
 - Conservação do vinho base em tanques de aço inoxidável;
- Segunda fermentação alcoólica por aproximadamente 30 dias em autoclave, método *Charmat*, com controle de temperatura de 14°C a 16°C;
 - Terminada a segunda fermentação, o espumante maturou na permanência das leveduras em autólise por 2 meses, conferindo a este maior delicadeza e fineza;
- Estabilização tartárica a frio, seguida de filtração;
 - Engarrafamento isobárico.

Degustação:

Análise visual: Límpido, de coloração casca de cebola, coroa elegante e *perlage* fina e constante.

Análise olfativa: No nariz, apresenta aromas finos e delicados de frutas vermelhas, tais como: cereja, framboesa e com um toque floral bem sutil.

Análise gustativa: Em boca, se revela um espumante extremamente agradável, de acidez delicada, aliada a uma boa cremosidade. O retrogosto é refrescante, envolvente e muito persistente.

Serviço e Harmonização:

Harmonização: Excelente como aperitivo, harmoniza divinamente com peixes, como salmão e cação, também acompanha canapés com ovas de salmão, mexilhões gratinados e mariscos.

Temperatura de Serviço: A temperatura ideal é de 6°C a 8°C.

Taça recomendada: Flute.

