

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=8#divMenuUtil>

Guatambu Rosé Brut



ESTILO: Destaca-se por ser o primeiro espumante rose do Brasil elaborado com uvas Gewürztraminer e Pinot da safra 2012, colhidas manualmente de vinhedos próprios da Estância Guatambu, em Dom Pedrito, pelo Método Champenoise, onde a segunda fermentação acontece na própria garrafa, permanecendo por 12 meses sob contato com as leveduras.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho rosé espumante natural brut

UVA: Gewürztraminer e Pinot Noir

SAFRA: 2012

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5%

DESCRIÇÃO:

Altitude: 260m

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 Luvissole Háplico 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.

Colheita: 02/02/2012

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.

Barrica/ Madeira: Sem passagem por barricas

Temperatura de Serviço: 5 a 7°C

Visual: Exibe uma delicada cor rosa claro.

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.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Almoço comemorando 2 anos da Vinícola Guatambu em Dom Pedrito/RS, 06/06/2015.*