

[http://www.miole.com.br/vinhos/vinicola\\_ouro\\_verde/](http://www.miole.com.br/vinhos/vinicola_ouro_verde/)



## Terranova Brut Rosé

### Descrição simples

Espumante rosado de média intensidade, possui perlage delicada e constante, bom equilíbrio entre acidez/açúcar. Aroma lembrando flores e frutas vermelhas como cereja e morango.

### Variedade de uvas

Grenache

### Análise Visual

Apresenta coloração rosada de média intensidade, leve coroa de espuma, perlage delicado e constante.

### Análise Olfativa

Aroma intenso que lembra flores e frutas vermelhas como cereja e morango.

### Análise Gustativa

Leve, com bom equilíbrio de acidez/açúcar.

### Terroir

Vale do Rio São Francisco – Brasil

### Ficha Técnica

Seleção de cachos na colheita; Desengace dos cachos; Maceração em frio (criomaceração) a 8°C durante 2h. Prensagem pneumática com rendimento de 55% de mosto flor. Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 14-16°C. Conservação em tanques de inox a 10°C sem fermentação malolática. Após realizado corte dos vinhos é aplicada levedura para tomar de espuma em autoclaves com controle de temperatura e pressão. **Gradação Alcoólica: 12%**

### Serviço

6 a 8°C.

### Harmonização

Harmoniza bem com peixes e frutos do mar, grelhados, entradas com saladas de flores e frutas em geral, queijos e massas com molhos brancos e de queijo.

*Ceia na Guarda do Embaú/SC em 24 de dezembro de 2015.*