

[https://www.familiafardo.com.br/vinho-tinto-encontro-fiore-750ml?\\_SID=U](https://www.familiafardo.com.br/vinho-tinto-encontro-fiore-750ml?_SID=U)



## Vinho Rose Encontro Fiore 750ml

2015

Rosé

Malvasia e Malbec

### DESCRIÇÃO

Para apreciadores de um estilo de vinho particular em que a cor, o aroma e o sabor fogem do convencional dos vinhos tintos e convidam a uma nova experiência sensorial. A combinação inusitada de uma uva tinta – Malbec (força) com um uva branca – Malvasia (delicadeza), deixam este vinho com caráter “gastronômico” para harmonizar com os pratos leves e delicados da cozinha contemporânea, ressaltando seu sabor e evoluindo junto com a comida. Uma ótima combinação: queijo Brie e Mel. Temperatura entre 10 e 12°C.

Teor Alcoólico	12%
Região	Monte Carlo/SC e Dois Vizinhos/PR
Tipo de vinho	Rosé
Sabor	A boca é fresca, levemente acidulada e refrescante, o paladar é elegante e suculento, deixando o vinho fácil de beber e dando uma característica de fácil harmonização e ao final deixa um gostinho de kirsch perfumado e prolongado na boca.
Safra	2015
Visual	Vermelho bordô
Maturação	Não
Harmonização	Para apreciadores de um estilo de vinho particular em que a cor, o aroma e o sabor fogem do convencional dos vinhos tintos e convidam a uma nova experiência sensorial. A combinação inusitada de uma uva tinta – Malbec (força) com uma uva branca – Malvasia
Tipo de Fechamento	Rolha
Temperatura	10 a 12º
Uva	Malvasia e Malbec
Aroma	No nariz predomina a vivacidade e o frescor dos aromas florais e em seguida aparecem as frutas como cereja, manga e melancia e no final um toque de açúcar mascavo.

*Safra 2015. Degustação na Família Fardo em 09/10/2016. La Ribotta.*