

http://www.miolo.com.br/vinhos/fazenda_ouro_verde/



TERRANOVA BRUT ROSÉ, 2010

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.

Graduação 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

Aperitivo na sacada antes do almoço em 16 de janeiro de 2011.