

LINHA JOVEM

ROSÉ

UVAS: PINOT NOIR, RIESLING, VIOGNIER

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 8.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL COM SELEÇÃO DE UVAS.
PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C.
PINOT NOIR - MACERAÇÃO DE 48 HORAS, RETIRADA DOS CASCAS,
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 18°C.
RIESLING E VIOGNIER - Prensagem. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO,
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C.
APÓS, PERMANECEU 4 MESES SOBRE AS BORRAS NOBRES
SEGUIDOS DE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA,
FILTRAÇÃO E ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO: 11%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 18 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 15 A 18°C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 0%

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,6 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,8 G/L

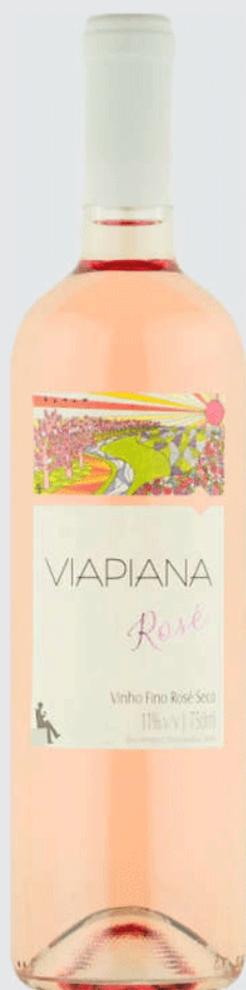
PH: 2,98

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO ROSA CLARO COM REFLEXO SALMÃO. AROMAS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, COMO CEREJA E MORANGO, COM UMA LEVE NOTA FLORAL. NO PALADAR, TEM O SABOR DAS FRUTAS VERMELHAS, É LEVE, REFRESCANTE E MACIO.

GASTRONOMIA

PRATOS LEVES, PETISCOS, PEIXES E FRUTOS DO MAR, EM ESPECIAL COMIDA JAPONESA.



Safra. Vinícola Viapiana em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.