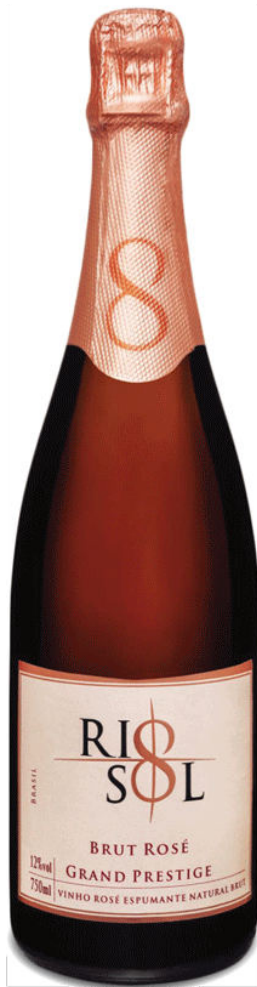


FICHA TÉCNICA

RIO SOL ESPUMANTE BRUT ROSÉ



- Vale do São Francisco, Brasil.
- Brut Rosé.
- Syrah.
- 8°C.
- 12% vol.
- Peixes, saladas ou pratos da gastronomia mediterrânea.

NOTAS DE PROVA

- Cristalino, com bolha fina e persistente.
- Rosada.
- Rico em sensações aromáticas de morango e framboesa, combinadas com toques de frutas tropicais e cítricas.
- Equilibrado e cítrico. Leve, refrescante e fácil de beber.

ENÓLOGO

Ricardo Henriques.

VINIFICAÇÃO

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de primeira fermentação em tanques de inox, na temperatura de 17°C. A tomada de espuma ocorre em autoclave (método Charmat) a 16°C, durante trinta dias. Após esta etapa, o vinho fica *sur lies* por mais trinta dias. Antes do engarrafamento, o espumante passa por uma ligeira filtração.

MATURAÇÃO

Sem maturação.

ACIDEZ TOTAL

6.2.

PH

3.3.

AÇÚCAR

8.8 g/l.

**GRANDE OURO**

Concurso Mundial de
Bruxelas 2010

**OURO**

Concurso Vinhos e
Destilados do Brasil 2019

**PRATA**

Brazil Wine Challenge
2016

**PRATA**

Concurso Internacional
de Vinhos do Brasil 2008

**MELHOR ESPUMANTE**

Encontro de vinhos 2017
da Revista Adegas

**RECOMENDADO**

Wine of Brazil Awards
2019

Safrá. Jantar em 28/09/2021. Carmel Gastrobar.