



COLHEITA DE INVERNO

Terroir
SERRA DA MANTIQUEIRA

SYRAH ROSÉ

TERROIR: Serra da Mantiqueira, Andradás - Minas Gerais

 SOLO LATOSSOLO vermelho com fragmentos de rocha.	ALTITUDE DOS VINHEDOS 900m
	ÉPOCA DA COLHEITA Inverno

 100% Syrah. Colheita manual com seleção de cachos.

VINHO FINO ROSÉ SECO

ELABORAÇÃO: Seleção total das uvas, desengace e maceração a frio, por 1 hora, para extrair pouca cor das cascas. Separação do mosto flor rose para fermentar em branco. Fermentação do mosto flor com leveduras selecionadas em tanques de aço-inox com controle de temperatura (14° C a 18° C) para manter os aromas frutados.

DEGUSTAÇÃO: Apresenta cor suave e delicada, como pétalas de rosa. Nariz intenso, adocicado, com notas marcadas de frutas vermelhas frescas, como groselha, melancia e goiaba. No paladar tem uma acidez presente e equilibrada. É fresco e harmonioso.

CORPO	<div style="width: 20%; height: 10px; background-color: red;"></div>
FRUTADO	<div style="width: 80%; height: 10px; background-color: red;"></div>
ACIDEZ	<div style="width: 60%; height: 10px; background-color: red;"></div>
TANINOS	<div style="width: 30%; height: 10px; background-color: red;"></div>

HARMONIZAÇÃO






 TEMPERATURA DE SERVIÇO 10° a 13°C	 FORMATO DE TAÇA ADEQUADO	GRAU ALCÓOLICO: 13,5%
---	--	---------------------------------

Safra 2021. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.