

## Sopra Rosé Celina

### VINHO ROSÉ SECO FINO

**SAFRA:** 2017

**VARIEDADE:** 60% Pinot Noir 40% Chardonnay

**REGIÃO:** Campos de Cima da Serra/RS

**MUNICÍPIO:** Muitos Capões RS

**PAÍS DE ORIGEM:** Brasil

**VINHEDO:** Entre Rios/Família Varaschin | **ALTITUDE:** 950 metros

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 1.100

#### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

O Sopra Celina é um vinho de cor rosa antigo brilhante e luminoso, com delicados aromas de café com leite, mandarina, nozes e banana. Em boca, elegante, untuoso, fresco e refrescante.

#### PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Este Vinho é elaborado a partir das uvas Pinot Noir e Chardonnay, cuidadosamente selecionadas em colheita manual, cultivados em espaldeira com produção máxima de 1,5 kg por planta, através do método denominado prensagem direta, passando por clarificação estática com frio, fermentação em tanque de inox sem madeira; clarificação, estabilização, filtração e engarrafamento. Engarrafado e produzido exclusivamente para Vinhedos Entre Rios/Varaschin Agroflorestal Ltda, por EBV-Empresa Brasileira de Vinificações Ltda. Responsável Técnico: Ermano Varaschin Júnior CREA 71044.

**Registro no Ministério da Agricultura: RS 05179 00270-4**

#### CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

pH=3,13

SO<sub>2</sub>L=22

SO<sub>2</sub>T=138

DENSIDADE=0,9911

ÁLCOOL=11,3%

ACIDEZ=78

VOLÁTIL=6

AÇÚCAR=2,86

**SERVIÇO:** Recomendamos servir entre 8° e 10° C.