

VINHO ROSÉ ESPUMANTE NATURAL | BRUT

SAFRA: 2014

VARIEDADES: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir

REGIÃO: Campos de Cima da Serra/RS

MUNICÍPIO: Muitos Capões RS

PAÍS DE ORIGEM: Brasil

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

MÉTODO DE VINIFICAÇÃO: Tradicional/Champenoise

LOTE: Único

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.500

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA:

Espumante delicado, cor de pétalas de rosas. Brilhante e de tom salmão que dá lugar a um perlage fino e elegante e uma coroa duradoura. De aromas com notas de panetone, frutas cristalizadas e frutos secos com um final floral. Em boca, é um espumante de grande volume, cremoso com notas minerais, dando lugar a notas de frutos secos e pão tostado de longo final.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Vinho Espumante 60% chardonnay e 40% pinot noir, da safra 2013, elaborado pelo método Champenoise onde a segunda fermentação ocorre dentro da própria garrafa. Uvas cuidadosamente selecionadas em colheita manual, conduzidos em espaladeira com produção máxima de 1,5 kg por planta. A altitude elevada dos vinhedos, proporciona espumantes de grande volume, cremoso e acidez elegante. Engarrafado e produzido exclusivamente para Vinhedos Entre Rios/Varaschin Agroflorestral Ltda, por Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos. Responsável Técnico: Ermano Varaschin Júnior CREA 71044.

Registro no Ministério da Agricultura: RS 05179 00270-4

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

pH=3,15

SO₂L=10

SO₂T=138

DENSIDADE=0,9925

ÁLCOOL=13,0%

ACIDEZ= 88

VOLÁTIL=7

AÇÚCAR=8,15

HARMONIZAÇÃO: Pode ser servido como aperitivo ou sobremesa. Harmoniza bem com coquetéis diversos, comidas leves e sutis, culinária japonesa e oriental, carnes leves e frutos do mar.

SERVIÇO: Recomendamos servir entre 4° e 6° C.