



LIBERWINES
BR



BOSSA ROSÉ DE PINOT NOIR

2022

Uva: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 4 meses Sur Lie
(tanque inox)

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 8 a 12°C

Vinícola: Hermann

Enólogo: Anselmo Mendes

Origem: Pinheiro Machado - Serra
do Sudeste/RS



Notas de Prova: Apresenta uma coloração rosa salmão brilhante, que já revela sua vivacidade. No nariz, exhibe intensos aromas de frutas vermelhas frescas, delicadamente acompanhados por elegantes notas florais. Em boca, mostra-se um vinho equilibrado e sofisticado, com bom volume e uma acidez refrescante que proporciona leveza e prazer a cada taça.



Técnica de Vinificação: Pré seleção de cachos no vinhedo e colheita manual. Prensagem direta com breve maceração. Clarificação por decantação à frio e fermentação em inox por 10 dias a 16°C.



Harmonize com: Salmão grelhado, queijos jovens e frescos.