

LAURITA ROSÉ

2024

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Amadurecimento: Não há amadurecimento em madeira

Graduação Alcoólica: 11,7%

Temperatura: 8 – 10°C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Apresenta coloração rosada suave, com tons de casca de cebola, brilhante e delicada. No nariz, revela aromas intensos e definidos de frutas frescas, convidativos e agradáveis. Em boca, tem entrada macia e equilibrada, expressando frescor, leveza e harmonia, resultando em um rosé delicado, refrescante e fácil de beber.



Técnica de Vinificação: O mosto é obtido por prensagem direta, sem maceração com as cascas, garantindo leveza e pureza aromática. Após o trasfegamento, ocorre a fermentação com leveduras selecionadas a 15°C por 23 dias. Trata-se de um vinho planejado desde o vinhedo, com seleção cuidadosa das parcelas destinadas à sua produção.



Harmonize com: Comidas picantes, queijos maduros, aperitivos e lanches e carne curada