



LIBERWINES



ROSÉ DE LOIRE A.O.C

2022

Uva: 70% Cabernet Franc, 30% Grolleau

Amadurecimento: O Rosé do Loire é o vinho preferido para aqueles que buscam um vinho rosé marcado pela frescura, complexidade aromática, tudo com sutileza e elegância.

Gradação Alcoólica: 12,4%

Temperatura: 7-9°C

Vinícola: Domaine Des 2 Vallées

Enólogo: Philippe Socheleau

Origem: Anjou - Loire, França



Notas de Prova: Cor rosa levemente intenso, suave e elegante. Nariz levemente lácteo, com aromas de morangos e framboesas. Um vinho encantador que irá acompanhar perfeitamente os dias ensolarados, cheio de frescor e aromas.



Técnica de Vinificação: Rosé de maceração durante 14 horas. Fermentação alcoólica em temperatura controlada, seguida de fermentação maloláctica para proporcionar-lhe comprimento e redondeza.



Harmonize com: Servir com suas carnes grelhadas, assim como em suas saladas ou carnes brancas.