

SINÔNIMOS ROSÉ

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Rosé

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	●●
Álcool	●●
Acidez	●●●
Taninos	
Corpo	●●

TEMPERATURA

12 - 14°C

GRADUAÇÃO ALC

13,3%

UVAS

Uvas tintas

AROMAS

Morango | Cereja | Ervas finas

ORIGEM

O terroir da Serra Gaúcha é marcado por altitudes elevadas, relevo montanhoso e clima mais ameno, com boa influência das chuvas e dos solos locais, conferindo aos vinhos frescor, acidez e grande identidade.

AMADURECIMENTO

Contato de 1 mês com lascas de bálsamo.

COMO FOI FEITO

Seleção de parcelas e cachos, seguida de extração do mosto por sangria e clarificação.

Fermentação a baixa temperatura com leveduras selecionadas e fermentação malolática parcial.

Contato com lascas de bálsamo por 1 mês, seguido de estabilização tartárica a frio, filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

- Pizzas
- Queijos
- Frutos do mar
- Risotos
- Carnes brancas

LIBERWINES