





## VINHO OCCASIONE ROSÉ

2021

Uva: Pinot Noir e

Merlot

Amadurecimento: Método tradicional com maturação mínima de 24 meses em garrafa.

**Graduação Alcoólica: 11,5%** 

**Temperatura:** 6 - 10°C

Vinícola: Casa Pedrucci

Enólogo: Gilberto Pedrucci

Origem: Serra Gaúcha, Brasil



**Notas de Prova:** De tonalidade rosé cereja, encanta por seus aromas frutados de cerejas e framboesas. Acidez equilibrada, leve em boca, com final agradável.



**Técnica de Vinificação:** Tanque inox com controle de temperatura.



**Harmonize com:** Aperitivos, saladas, peixes e frutos do mar, comida japonesa.