



# SAVOIR

Rosé

## ELABORAÇÃO

Blend de vinhos obtidos por dois métodos clássicos de vinificação em rosé: parte das uvas foram colhidas em ponto de maceração mais avançada e realizou-se sangria logo após o desengace-esmagamento; a outra parcela foi obtida com uvas colhidas com maior acidez e o mosto extraído por prensagem direta. Não tem contato com madeira e não realiza fermentação malolática.

## CARACTERÍSTICAS



Visual delicado, de tonalidade salmão e intensidade leve.



Aroma fino e elegante, destacando-se notas de frutas de polpa branca e amarela, como lichia, pêssego branco e nêspera; além de leve toque floral, como de rosas amarelas.



Boa acidez e frescor, sabor frutado, corpo leve a médio, sendo ótimo com happy-hour e gastronômico.

## HARMONIZAÇÃO



Pratos leves de peixe e frutos do mar (como camarões, salmão e polvo), queijos macios e semicurados (como brie, camembert e cabra), pratos italianos com molho de tomate leve, carpaccio, carnes magras ao ponto e bruschettas.

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino rosé seco

### UVA

100% Merlot

### ORIGEM

Serra Gaúcha

### VINDIMA

90% 2024

10% 2023

### GRAD. ALC.

13% vol.



### Novo Lote!

Vindima 2024  
engarrafado em  
novembro de 2024.