



SAVOIR

Rosé



HARMONIZAÇÃO

- peixes e frutos do mar (como salmão, camarão e polvo)
- queijos macios e semicurados
- massas com molho de tomate leve
- carpaccio
- carnes magras ao ponto
- bruschettas.

UVA

100% Merlot

ORIGEM

Monte Belo do Sul/RS

VINDIMA

2025

GRAD. ALC.

12,4% vol.

CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino rosé seco

ANÁLISE SENSORIAL



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.

ELABORAÇÃO

Ponto de colheita especial para rosé: visando preservação da acidez e com grau alcoólico moderado. Elaborado pelo método de prensagem direta, utilizando-se apenas a fração flor do mosto. Não tem contato com madeira e não realiza fermentação malolática.