

Macaw Tropical Rosé

Vinho Frisante Natural Rosé Suave

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Prensagem das uvas em prensa pneumática. Fermentação do mosto com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C. Parte do gás carbônico obtido na fermentação é retido em tanques resistentes a pressão. A fermentação é interrompida com resfriamento e filtração quando atinge a graduação alcoólica de 9,5% Vol., o que mantém parte do açúcar residual da uva. Antes do engarrafamento o vinho frisante é submetido a estabilização tartárica.

Aspecto visual: coloração levemente rosada com tons pêssego.

Aspecto olfativo: aromas intensos que lembram rosas e frutas como nectarina.

Aspecto gustativo: ao paladar, é fresco e levemente adocicado.

Harmonização: combina com rede na varanda e amigos reunidos no clube.

Harmoniza com canapés em geral, entradas leves, pratos à base de carnes brancas e de frutos do mar – todos com temperos ou molhos agrídoces.



Variedades: blend de castas aromáticas

Teor alcoólico: 9,5 %

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 29 g/L

Ph: 3,25

