

CAVE DE PEDRA

W I N E R Y



Rosa Negra Branco Suave.

Safra: 2014

Colheita: 1ª quinzena de Fevereiro.

Variedades: Moscato Giallo e Malvasia de Candia.

Álcool: 11 %

Açúcares: 54,38 g/l

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Colheita, desengace, prensagem das uvas, adição de leveduras selecionadas ao mosto, fermentação alcoólica, controle de temperatura, descuba, assemblage, estabilização tartárica, engarrafamento e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 8 - 10 °C.

Harmonização: Saladas, *couvert*, queijos leves além de frutas secas e sobremesas geladas.

Notas de degustação: Vinho branco jovem de grande estilo. No olfato, expressa nitidamente o floral e o aroma típico das variedades. Já na boca, leve e sutil se mostra muito elegante, destacando o perfeito equilíbrio entre a acidez e o doce natural da uva.