

Piedra D'oro

Merlot Rosé

Apresentamos uma versão rosé, leve, delicada e refrescante da uva emblemática do Vale dos Vinhedos. Com aromas que vão de frutas vermelhas frescas à flores, este vinho jovem é a combinação perfeita para qualquer momento.

Composição de Castas: 100% Merlot

Safra: 2021

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

Etapas de Elaboração: Os cachos são desengaçados e, posteriormente, enviados para o tanque onde permanecerão macerando com as cascas em torno de 6 horas. Após este processo as cascas serão separadas do mosto e a fermentação alcoólica ocorrerá com a ajuda de leveduras selecionadas, numa temperatura entre 16°C e 18°C para preservar seu frescor e aromas primários da uva. Após a fermentação alcoólica o vinho passa por uma clarificação espontânea no próprio tanque, para separação das borras e depois é trasfegado para outro tanque para fazer a estabilização tartárica. Em seguida, o vinho é filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Graduação Alcoólica: 12 %

Açúcares: 3,2 g/L

Temperatura de Consumo: 8°C - 10°C

Harmonização: Saladas, frutos do mar, comida oriental e risotos leves.

Notas de Degustação:



Visual: Apresenta coloração rosada, límpido e brilhante.



Olfativo: Extremamente aromático, suas notas olfativas remetem à frutas vermelhas frescas como pêssego e cereja além de aromas florais.



Gustativo: Vinho leve, refrescante de acidez equilibrada no paladar e retrogosto que remete à canela e cravo da Índia.



CAVE DE PEDRA