

Rosa Negra

Branco

As uvas Moscato Giallo e Malvasia de Candia expressam, neste belo exemplar, toda sua complexidade aromática resultando em um vinho extremamente refrescante e equilibrado.

Composição de Castas: 50% Moscato Giallo e 50% Malvasia de Candia.

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

Etapas de Elaboração: Os cachos são desengaçados e, posteriormente, enviados para uma prensa pneumática inerte cuja prensagem delicada preserva a qualidade do mosto e não rompe as sementes. O mosto sofre uma clarificação prévia em baixas temperaturas e é enviado para o tanque onde ocorrerá a fermentação alcoólica 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.

Gradação Alcoólica: 13,5 %

Açúcares: 54,38 g/L

Temperatura de Consumo: 8°C - 10°C

Harmonização: Saladas; Couvert; Queijos leves; Salada de frutas e sobremesas geladas.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e Brilhante com coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.



Olfativo: Extremamente aromático lembra frutas como pêra e abacaxi além de notas cítricas.



Gustativo: De sabor leve e refrescante com refrescante retrogosto e média persistência no paladar.



CAVE DE PEDRA