

Rosa Negra

Tinto

Com taninos aveludados e aromas de frutas frescas, este corte de Cabernet Sauvignon e Merlot apresenta, neste vinho, o perfeito equilíbrio entre frescor e doçura.



Composição de Castas: 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot

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

Etapas de Elaboração: Os cachos são desengaçados e, posteriormente, enviados para os tanques onde ocorrerá a fermentação alcoólica com a ajuda de leveduras selecionadas, numa temperatura entre 24°C e 26°C. Após a fermentação alcoólica é feita a descuba para a separação do bagaço. O vinho é trasfegado para outro tanque onde sofre, espontaneamente, a fermentação malolática. Em seguida, o vinho é trasfegado para outro tanque para fazer a estabilização tartárica e é então, filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Gradação Alcoólica: 13,5 %

Açúcares: 58,82 g/L

Temperatura de Consumo: 14°C - 16°C

Harmonização: Queijos do tipo Gorgonzola e Roquefort; Frutas Secas e sobremesas.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e Brilhante de coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.



Olfativo: Aromas doces que remetem a frutas vermelhas frescas como morango, framboesa e amora.



Gustativo: Vinho de corpo leve com taninos aveludados no paladar; Possui excelente equilíbrio entre dulçor e acidez.



CAVE DE PEDRA