VINHO CORDELIER MERLOT ROSÉ

Os vinhos jovens da linha Cordelier são uma escolha versátil. Com seu sabor leve e vibrante, são cuidadosamente elaborados a partir de uvas jovens selecionadas, resultando em uma bebida fresca com marcantes notas frutadas.

Quando harmonizados com pratos adequados, os vinhos jovens da linha Cordelier elevam a experiência de degustação, adicionando uma dimensão especial de sabores.

Categoria: Vinho Rosé Seco

Vinhedos: Serra Gaúcha

Gradação Alcoólica: 12% vol.

Safra: 2022

Envelhecimento:
Sem passagem por carvalho

Estimativa de guarda:
2 anos

Castas:
100% Merlot

Análises:
Acidez Total: 75meq/L
Açúcar Residual: 1,8g/L
PH: 3,4

Elaboração:
| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
| Desengace e leve amassamento das bagas;
| Uvas em contato com a casca por 4 horas para objeter a coloração desejada.
| Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 7 dias com temperatura controlada;
| Repouso em tanques de aço inoxidável;
| Estabilização à frio, filtração e engarrafamento.

Caracteristicas Sensoriais: Exibe uma coloração salmão leve e delicada, enquanto na boca revela acidez refrescante bem harmônico e equilibrado. No nariz lembra morango, framboesa, melão e pétalas de rosa.

Harmonização: Queijos delicados, frescos, salgados e ácidos, carnes brancas, aliáceos, ervas frescas, especiarias, temperos em geral.

Temperatura de serviço:
7°C a 13°C

Cedenir Fornunatti, enólogo