

ROSE ANTIQUE

ESPUMANTE NATURE ROSÉ

Tannat



Nature Rosé Antique

Safras 2016/2017 | 750ml

Este é um espumante Nature Rosé vinificado com 100% de uvas Tannat das safras 2016 e 2017 cultivadas na Serra Gaúcha. Passou por um processo de maturação de 60 meses em contato com as borras de leveduras, resultando em aromas complexos com notas de panificação e nuances cítricas de flor de laranjeira e damasco. Um espumante gastronômico e com muita personalidade, que destaca o caráter da variedade apresentando uma acidez refrescante e intensidade dos sabores.



Vinho espumante rosé nature



50% Tannat 2016
50% Tannat 2017



Lote de 386 garrafas



Serra Gaúcha / RS

Método Tradicional: 60 meses de maturação sobre as borras.

Zéro Dosage: sem adição de licor de expedição.

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Aspecto: límpido e brilhante com tonalidade remetendo a ouro-rosé. Perlage fina e persistente.

Aroma: predominam notas de panificação, com nuances cítricas de flor de laranja e damasco.

Paladar: complexo, apresentando grande cremosidade e acidez marcante. Equilibrado, persistente e muito gastronômico.

Álcool: 12,2%

pH: 3,07

Acidez total: 132,6 mEq/L



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS