

## CLASSIC ROSÉ

Vinho Fino Rosé Demi-sec



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot  
Moscato

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Prensagem das bagas em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia do mosto a baixas temperaturas
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 15°C e 17°C
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 11% vol. | AÇÚCAR 15 g/l | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l | pH 3,29

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração cereja.
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas frescas, como morango, cereja, amora, framboesa e groselha.
- **Paladar:** Delicado, de acidez equilibrada e retrogosto frutado.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos.  
Saladas.  
Peixes e frutos do mar.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*