



Tudo na natureza tem a sua origem. A jovialidade e a criatividade resultam em um vinho leve e equilibrado. Este vinho representa a evolução, o movimento e a originalidade do mundo vinícola. Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Rosé Chile, produzido a partir do blend de Sauvignon Blanc e Merlot.



Vinho Rosé Seco



Sauvignon Blanc e Merlot



Chile



8 a 12°C



Pratos leves. Sugestões: queijos frescos, pizzas e frango grelhado.

Código do produto: OR217GF

Cód. EAN: 7898276973066

Cód. DUN: 17898276973063

Quantidade por caixa: 12 unidades

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-rose>



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-rose>

FICHA TÉCNICA

Visão: Rosé em tons de vermelho muito claro que vão do cereja ao pêssego.

Olfato: Intenso e exuberante. Matriz aromática frutada que lembram goiaba e maracujá, além de notas cítricas.

Paladar: Em boca o vinho tem uma refrescância destacada e corpo leve que permite um consumo descompromissado. Ao final a sensação do retronasal confirma a franqueza da fruta.

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos;
Desengace da uva;
Maceração pré-fermentativa em frio por 6 horas;
Prensagem em prensa pneumática;
Debourbage;
Inoculação de levedura selecionada;
Fermentação controlada em 14 a 16°C;
Filtração após término da fermentação e correção do anidrido sulfuroso;
Conservação em tanques de aço-inoxidável;
Estabilização tartárica em frio - 7 dias à - 4°C;
Filtração final e correção de anidrido sulfuroso para engarrafamento;
Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%;
Acidez Total: 5,84 g/L de Ácido tartárico
Açúcares Totais em glicose: 1,84 g/L
pH: 3,39