



VINHO ROSÉ MERLOT/GAMAY/ PINOT NOIR 2020

VARIEDADE: Merlot (20%), Gamay (20%) e Pinot Noir (60%).

SAFRA: 2020

PRODUÇÃO: 2.150 garrafas

HARMONIZAÇÃO: fácil de beber, agradável e refrescante; vinho da primavera e do outono, ideal para recepcionar os convidados, curtir um piquenique ao ar livre ou iniciar qualquer refeição, acompanhando saladas, canapés, pratos leves a base de peixes e frutos do mar, bem como pizzas e carnes assadas.

VISUAL: Brillhante, cor rosé clara, blush, delicada.

OLFATIVA: Aromas que lembram a primavera; a combinação dos aromas de frutas de polpa branca como pera, maçã, pêssego e em seguida as notas das frutas vermelhas como amoras, morangos, melancia e ameixas.

GUSTATIVA: Paladar leve e refrescante, equilibrando a sensação de acidez e mineralidade, resultando em um vinho prazeroso, agradável e muito fácil de beber.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8-10°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11% vol.