

Rosé La Sagrada Familia

Origem: Pinto Bandeira (RS)

Variedades: Pinot Noir (100%).

Graduação alcoólica: 12% vol.

Embalagem: garrafas transparentes de 750ml fechadas com screw-cap.

Produção: 300 garrafas.

Utilização de Carvalho Francês: sem passagem por barricas de carvalho.

Análise Visual: límpido com coloração rosa claro, com tons de salmão e ou casca de cebola.

Análise Olfativa: franco, elegante, complexo e com boa intensidade olfativa com notas florais e frutadas, com um toque mineral.

Análise Gustativa: leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10° a 12°C.

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, como o camarão com chuchu e o risoto de rabada, e contemporânea.

