

## Rosé La Sagrada Familia

**Origem:** Pinto Bandeira (RS).

**Variedades:** Pinot Noir (100%).

**Produto:** Vinho Rosé.

**Gradação alcoólica:** 12% vol.

**Embalagem:** garrafas de 750ml, em caixas de papelão com 06 unidades, lacradas com screw-cap.

**Produção:** 300 garrafas.

**Clima:** Cfa-Subtropical com inverno e verão bem definido e distribuição regular de chuva durante todo o ano.

**Solo:** Neosolo, fértil, teor de argila entre 31-43%, matéria orgânica entre 3,9 e 5,1%, bem drenados e com cobertura vegetal espontânea entre os pés de videira.

**Sistema de condução:** espaldeira simples, com controle de produção. O vinhedo encontra-se em fase inicial de reconversão para o manejo biodinâmico.

**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.

### Vinificação

**Colheita:** manual, em caixas de 20kg.

**Seleção:** manual dos cachos no momento da colheita e em mesa selecionadora.

**Prensagem:** os cachos são prensados, inteiros, em prensas pneumáticas, tendo-se o cuidado de deixar o menor tempo possível em contato com as cascas, para não extrair polifenóis em excesso.

**Debourage:** limpeza do mosto flor à 8°C, para a eliminação de resíduos.

**Fermentação:** A variedade fermentou em tonel de aço inoxidável, com controle de temperatura entre 12° e 13°C.

**Conversão Malolática:** não realizada.

**Decantação/Precipitação Tartárica:** o vinho é decantado, para eliminação dos resíduos da fermentação, e submetido a um tratamento a frio a -4°C, para a precipitação completa dos sais tartáricos.

**Serviço:** temperatura ideal para servir é 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.

