



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

rosé

Origem: Videira (SC).

Variiedades: Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (20%), Malbec (20%), Montepulciano (12,5%) e Cabernet Franc (2,5%).

Método Charmat – longo – oito meses em contato com os resíduos das leveduras.

Graduação alcoólica: 12,5% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Análise Visual: límpido, brilhante, com uma coloração rosa salmão muito claro. *Perlage* fino, abundante e muito persistente.

Análise Olfativa: O aroma é intenso, franco, complexo, com notas de pêssego, damasco, cítricos e florais, como a rosa, com intensidade e persistência aromática.

Análise Gustativa: estruturado, com grande volume de boca. Persistente, seco, com uma boa acidez e muito equilíbrio com o baixo teor de açúcar residual. É persistente. Apresenta boa cremosidade devido ao processo de autólise de 8 meses. Bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 6 a 8°C.

Harmonização: vinho leve, harmônico e gastronômico, especialmente adequado à harmonização de pratos da culinária japonesa, tailandesa, chinesa, brasileira e contemporânea. Adapta-se perfeitamente como aperitivo, podendo acompanhar o curso inteiro de uma refeição e, dependendo da sobremesa, chegar até ela.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

