

FARO ROSÉ SYRAH

O vinho rosé ou rosado é um tipo de vinho que apresenta coloração rosada, intermediária entre os tintos e os brancos. Esta cor pode variar de um laranja pálido a um púrpura vívido, dependendo das uvas utilizadas e técnicas de fermentação. O rosé é resultante da fermentação do suco ou mosto extraído de uvas pretas ou tintas na qual há um curto contato das cascas com o mosto, com a finalidade de se atribuir um leve toque rosado de cor e sabor levemente tânico à bebida.



Vale de Maule - Chile



100% Syrah



A fim de extrair os melhores aromas, 25% da colheita sofre com o contato de baixas temperaturas antes da fermentação alcoólica, já os 75% restantes são apenas suco para ser fermentado em tanque de aço inoxidável com leveduras selecionadas em temperaturas variando entre 12°C e 14°C durante o período de 20 dias. Então, através da remontagem, os sedimentos são dissolvidos para incorporar mais aroma e sabor ao vinho. Antes de engarrafá-los, os vinhos são estabilizados e cuidadosamente filtrados para mantê-lo frutado.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma brilhante coloração salmão.



Aroma doce e fresco, com notas de morango e cereja.



Equilibrado com caráter de frutas vermelhas.



Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C.



Acompanha muito bem carnes brancas, saladas e doces sobremesas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 16,7 g/l

Acidez Total: 79,8 meq/l

PH: 3,10



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO