



VINHA SOLO

## Vinha Solo Rosé 2023

Vinho fino rosé seco



<b>Origem</b>	<b>Vinhedos próprios</b> - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
<b>Altitude</b>	<b>880 metros</b> acima do nível do mar
<b>Solo</b>	Basáltico com estrutura argiloarenoso e <b>vegetação nativa rasteira</b>
<b>Sistema de condução</b>	Espaldeira 1,2 m x 2,4 m com poda no sistema Guyot duplo
<b>Colheita</b>	Antecipada, no início da manhã de 27 de fevereiro de 2023, manual com seleção dos cachos em caixas de 15 Kg, e armazenada a 0 °C por 24 horas
<b>Composição</b>	100 % Merlot 2023
<b>Vinificação</b>	Extração do mosto flor logo após um leve esmagamento dos cachos inteiros. Fermentação alcoólica sem as cascas, com <b>leveduras nativas</b> , a 18 °C na fase tumultuosa e ambiente no final. Fermentação concluída em 14 dias. Estabilização natural sem clarificação e sem filtração. <b>Mínimo So<sub>2</sub></b>
<b>Graduação alcoólica</b>	11,8 % v/v
<b>pH</b>	3,35
<b>Acidez total</b>	87 meq/L
<b>Acidez volátil</b>	4 meq/L
<b>Extrato seco</b>	18 g/L
<b>Densidade relativa</b>	0,9913
<b>Valor energético</b>	80 kcal/100 mL
<b>Data do engarrafamento</b>	13 de novembro de 2023
<b>Produção</b>	2.956 garrafas
<b>Lote</b>	L 1RM23
<b>Notas descritivas</b>	O vinho apresenta uma cor pêssego suave aveludada entre o rosado e o laranja. No aroma ressalta a intensidade floral de rosas. Já na boca, o destaque é o equilíbrio entre a acidez, a textura cremosa e a tênue tanicidade deixando o vinho serenamente intenso. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 8 a 10 °C
<b>Harmonização</b>	É um vinho fácil de combinar com entradas e saladas ou pratos com frutos do mar e carnes brancas ou magras. Uma boa ideia é levar esse belo vinho em um piquenique ao entardecer
<b>Estilo</b>	Consumir, preferencialmente, antes de 2 anos e por ser um produto <b>não filtrado</b> , eventuais borras e/ou cristais atestam a genuinidade deste produto