



VINHA SOLO

## Vinha Solo Espumante Rosé Brut

### Espumante natural rosé brut



<b>Origem</b>	<b>Vinhedos próprios</b> - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha/RS
<b>Safra</b>	<b>2023</b>
<b>Composição</b>	Uvas das variedades Pinot Noir, Merlot e Cabernet Sauvignon
<b>Vinificação</b>	Espumante elaborado pelo método tradicional (champenoise) com assemblage de uvas tintas e com 12 meses de maturação em garrafa
<b>Graduação alcoólica</b>	12,0 %v/v
<b>Açúcares totais em glicose</b>	10 g/L
<b>pH</b>	3,6
<b>Acidez total</b>	73 meq/L
<b>Acidez volátil</b>	10 meq/L
<b>Extrato seco reduzido</b>	20 g/L
<b>Densidade relativa</b>	0,9952
<b>Valor energético</b>	84 kcal/100 mL
<b>Data do dégorgement</b>	Agosto de 2024
<b>Lote</b>	L 1ERB24
<b>Notas descritivas</b>	No visual esse espumante apresenta uma coloração rosé viva brilhante com perlage persistente e boa presença de espuma. Na parte olfativa nota-se uma intensidade aromática de frutas vermelhas como cassis, framboesa, amora e morango. O paladar apresenta acidez e frescor com leve doçura deixando um final de boca equilibrado, harmonioso, marcante e persistente. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 4 a 8 °C
<b>Harmonização</b>	Risotos leves e carnes brancas. Combina bem com sushi e sashimi
<b>Estilo</b>	Adequado, também, para happy hour, piscina ou praia. Pronto para beber, mas tem potencial para 2 anos ou mais. Manusear com cuidado, pois contém pressão natural