



PERLE DE ROSELINE ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE 2020

Perfumado, remete no nariz a aromas muito intensos com notas de cereja. Na boca, o ataque é intenso e longo, e oferece toda a frescura dos vinhos rosés da Provence.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Rosé

Temperatura de serviço: Entre 10°C e 12°C

Tempo de decantação: Não há necessidade

Tempo de guarda: Pronto para beber

Harmonização: Peixes frescos ao molho de manteiga e alcaparras, queijos leves ou simplesmente como aperitivo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: França - Provence

Produtor: Château Sainte Roseline

Uvas: 35% Cinsault, 35% Grenache, 25% Syrah e 5% Rolle

Teor Alcoólico: 13 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2020

Vinhedo: Os vinhedos tem solos argilo-calcários.

Vinificação: Prensagem delicada das castas e leve maceração a frio para obter a cor esperada. Fermentação em tanques inox com termocontrole a baixa temperatura para manter o frescor, de cada casta separadamente, e logo após o período de fermentação são feitos os cortes para ter o estilo esperado de um rosé.

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento