



## SAINTE ROSELINE CUVÉE LA CHAPELLE ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE 2020

Este vinho excepcional é produzido em uma quantidade muito limitada. É elaborado a partir de uma seleção rigorosa das melhores parcelas do vinhedo, a fim de obter as uvas mais perfeitas possíveis. Os vinhos complexos e finos obtidos, competem com os melhores vinhos franceses.

### INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

**Tipo:** Rosé

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

**Tempo de decantação:** Não há necessidade

**Tempo de guarda:** Vinho pronto para beber ou guardar até 2025.

**Harmonização:** Aves, lagostins, camarões, peixes frescos e comidas asiáticas e orientais são as melhores companhias para esse vinho.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** França - Provence

**Produtor:** Château Sainte Roseline

**Uvas:** 85% Mourvèdre, 10% Rolle e 5% Grenache

**Teor Alcoólico:** 13 % vol.

**Conteúdo:** 750 ml

**Safra:** 2020

**Vinhedo:** Os vinhedos tem solos argilo-calcários.

**Vinificação:** Colheitas noturnas para manter as uvas frias. Os cachos são transportados em uma esteira para evitar danos e, em seguida, cuidadosamente classificados e desengaçados. As uvas são prensadas suavemente, em prensas pneumáticas inertes, evitando a oxidação. O mosto passa por estabilização a frio por 8 dias antes da fermentação alcoólica, seguido de sedimentação para obter um mosto claro. As temperaturas são controladas durante toda a fermentação para expressar totalmente os aromas. Após a fermentação, os vinhos são amadurecidos em borras finas (sur lie) com agitação (bâtonnage) e o engarrafamento é realizado em uma atmosfera inerte.

**Amadurecimento:** Permanece em tanques inox sobre as borras (sur lie).