

VINHO ROSÉ L.A. JOVEM 2024



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Rosé Seco

Composição de Castas

50% Pinot Noir, 50% Shiraz

Graduação Alcoólica

12,5% v/v

ELABORAÇÃO

OURO
BRAZIL WINE
CHALLENGE
2024

92
PONTOS
DESCORCHADOS
2024

91
PONTOS
DESCORCHADOS
2023

- Colheita manual dos cachos;
- Refrigeração das uvas;
- Crio maceração por 8 horas;
- Estabulação a 8°C por 3 dias;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Movimentação de grãos e mosto por gravidade;
- Prensagem direta;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- Trasega, clarificação e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Coloração delicada rosa tênue.



Olfativo

O aroma apresenta uma grande complexidade de frutas, tais como morango, cereja e framboesa, e também aromas de flores vermelhas secas.



Gustativo

Equilibrado de excelente estrutura e retrogosto, destacando a intensidade do frutado em consonância com a acidez marcante.



Temperatura de Serviço

10°C a 12°C.



Harmonização

Aperitivos, culinária japonesa e pratos leves.