

LINHA MEMORÁVEL

MEMORÁVEL BRUT ROSÉ

Vinho rosé brut espumante ESPUMANTE

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2025	80% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR	11,50% VOL	4 A 6 °C

Notas de degustação

VISUAL

Tonalidade rosé cereja com aspecto límpido e brilhante, reflexos dourados. Perlage fina e intensa.

OLFATO

Frutado intenso com notas de frutas vermelhas, junto com nuances de frutas brancas como pera e melão e toques de confeitaria e pão.

GUSTATIVO

Cremoso, boa persistência em boca, equilibrado.

Harmonização

Frutos do mar, molhos brancos, canapés e patês.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, escorrimento estático, limpeza do mosto, fermentos selecionados, fermentação de 12 a 14 °C em autoclave, tomada de espuma, filtração e engarrafamento. Permanece 3 meses em contato com a levedura.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho rosé brut espumante
Castas	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Safra	2025
Região	Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1,5 ha
Solo	Xistoso
Método	Charmat
Teor alcoólico	11,50% vol
Açúcares residuais	12,00 g/L
pH	3,15
Serviço	4 a 6 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,24 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898971176571