

PREMIUM

QUEREU ROSÉ

Rosé



SAFRA 2017


UVAS

60% Cabernet Sauvignon; 40% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu – Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

4,22 g/l

ACIDEZ

6,75 g/l

PH

2,97

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas vermelhas, como morangos, e notas maduras de pêssegos brancos, é um vinho suculento na boca, de volume médio, frutado e com acidez alta, o que o torna vibrante e com boa persistência.

TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos localizados no Vale Central, em solos pobres de leitos de rios. Com verões quentes e secos, são regados por um sistema de gotejamento, controlando o aporte hídrico, com o objetivo de obter uvas com maturação lenta e sabores frescos.

ELABORAÇÃO

Este vinho provém do primeiro suco, o mosto, liberado depois de prensar as uvas e depositá-las nas cubas. Fermentação a frio a 14-15°C.

HARMONIZAÇÃO

Para desfrutar como aperitivo, em uma varanda ao entardecer ou à beira da piscina. Pode acompanhar ainda pratos de aves, salmão ou queijos leves. Servir entre 10-12 °C.