

PREMIUM

CASA RIVAS ROSÉ

Rosé



SAFRA 2018

UVAS

45% Cabernet Sauvignon,
39% Syrah e 16%
Mourvâdre

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

B Beber.

— Sem madeira.

PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Viña Casa Rivas

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

1,96 g/l

ACIDEZ

6,26 g/l

PH

3,02

DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos e frescos, com notas de framboesa e grapefruit. Na boca, é suave, equilibrado e refrescante.

TERROIR

100% das uvas provêm do Vale do Maipo, sendo a Cabernet Sauvignon da zona da Ilha de Maipo, o que significa que é mais fresca, cítrica e traz uma nota de pêssego branco. A Syrah é proveniente de Ilha de Maipo e de María Pinto, região mais fresca do Maipo, o que resulta em notas de framboesa e vivacidade na boca. Finalmente, a Mourvêdre é proveniente de uma zona fria, aportando as notas diferentes e quase minerais do corte.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas à noite para evitar a oxidação e a perda de aromas, sendo logo delicadamente prensadas. Uma vez decantadas, foram colocadas para fermentar em um ambiente sem oxigênio, em baixas temperaturas, por cerca de 20 dias. O engarrafamento começou no fim de julho.

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo, ideal para acompanhar paellas, lagosta, camarão, atum e salmão. Sirva entre 11-13 °C.

QUANDO BEBER

Pronto para ser consumido.