

Quereu Rosé Brut Cuvée Reserve Espumante



UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
- 🍷** Beber
- Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

11,9 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

3,0

DEGUSTAÇÃO

De cor sedutora, este espumante apresenta borbulhas pequenas e persistentes. Com aromas de morango e baunilha, é bastante agradável na boca, com bom equilíbrio entre fruta e frescor.

TERROIR

Este espumante é produzido com uvas provenientes do Vale do Curicó.

ELABORAÇÃO

A colheita é manual, em caixas de 18 kg. As uvas são levadas em seguida para a vinícola, onde são selecionadas cuidadosamente. Fermentação com leveduras selecionadas em tanques de inox de 5 mil litros, com temperatura controlada entre 13 e 15 °C. Estabilização a frio para prevenir a cristalização. Segunda fermentação por quase um mês, onde se agrega açúcar e leveduras. Suavemente filtrado e engarrafado, usando máquina isobárica.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito como aperitivo ou para acompanhar pratos com peixes e frutos do mar, além de queijos.