

Quereu Rosé 2022

Rosé



UVAS

60% Cabernet Sauvignon; 40% Syrah

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Beber

— Sem madeira

PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

2,99 g/l

ACIDEZ

7,5 g/l

PH

2,76

DEGUSTAÇÃO

Aromas agradáveis e frescos, com predomínio de frutas vermelhas, como morango e cereja, além de notas de pêssego branco. No paladar, é fresco e suculento, com taninos muito leves e suaves. De corpo médio, tem grande equilíbrio entre acidez e dulçor.

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

As uvas foram colhidas preferencialmente à noite, para manter a baixa temperatura das frutas. Em seguida, foram desengaçadas e prensadas suavemente para uma breve maceração. A fermentação ocorreu em tanques de inox a uma temperatura de 14 a 17 °C. Finalizada a fermentação, o vinho foi mantido com as borras por três dias, a fim de aumentar o volume e a intensidade aromática.

HARMONIZAÇÃO

Para desfrutar como aperitivo, em uma varanda ao entardecer ou à beira da piscina. Pode acompanhar ainda saladas, pratos de aves, salmão, queijos leves e pratos da cozinha Thai. Servir entre 11-12 °C.