

# CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA D.O. PAREDONES - COSTA FRÍA ROSÉ

O vinho rosé ou rosado é um tipo de vinho que apresenta coloração rosada, intermediária entre os tintos e os brancos. Esta cor pode variar de um laranja pálido a um púrpura vívido, dependendo das uvas utilizadas e técnicas de fermentação. O rosé é resultante da fermentação do suco ou mosto extraído de uvas pretas ou tintas na qual há um curto contato das cascas com o mosto, com a finalidade de se atribuir um leve toque rosado de cor e sabor levemente tânico à bebida.



Vale de Colchagua - Chile



70% Syrah e 30% Pinot Noir



Seleção manual das uvas antes do desengace. Método reductivo de transporte até a cuba de fermentação. Separação do mosto após 18-30 horas a 8°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 15 a 20 dias a 13°C-15°C. Mantém o contato com as borras no tanque.



Envelhece 3 meses em borras e 1 mês em garrafa antes de ir ao mercado.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosa delicado, límpido e brilhante.



Aromas lembra pêssego branco, cerejas ácidas e rosas vermelhas frescas.



Na boca acidez vibrante e equilibrada, com grande frescor, floral e acabamento frutado.



Temperatura de serviço entre 7°C a 9°C.



Perfeito com peixes como salmão, sushi e frutos do mar. É também ótimo como aperitivo.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 2,52 g/l

Acidez Total: 3,72 g/l

PH: 3,17



Acesse o QR CODE e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO