

ESPUMANTE CONSTELACIÓN BRUT ROSÉ

Os vinhedos de onde as uvas provem, tem entre 20 e 60 anos de idade, em sistema de condução espaldeira, com utilização de parcelas selecionadas, de videiras novas e velhas, mesclando vindima manual e automática.



La Mancha - Espanha



100% Tempranillo



Os vinhedos de onde as uvas provem, tem entre 20 e 60 anos de idade, em sistema de condução espaldeira, com utilização de parcelas selecionadas, de videiras novas e velhas, mesclando vindima manual e automática, a fermentação é controlada.

ANÁLISE SENSORIAL



Delicado espumante rosé de cor limpa e brilhante com abundância de pequenas bolhas finas e elegantes.



Intenso no nariz revelando aromas de groselha madura.



Na boca combina leveza com frescor, acidez equilibrada e delicioso retro-gosto.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Acompanha muito bem aperitivos, petiscos e frutos do mar.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 10%

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcar: 12 g/l

PH: 3,2



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO