

FARO RESERVA GARNACHA ROSÉ

Quando aberta, uma garrafa de vinho é capaz de nos levar a sentir novas sensações. Através desse princípio, o objetivo dos vinhos Faro é levar para o consumidor toda intuição, instinto e inspiração que os enólogos têm ao elaborar vinhos com alto nível de qualidade. Junto a isto soma-se a confiança, responsabilidade e respeito nos quais os produtores têm pelo meio ambiente e todo trabalho em equipe desenvolvido na produção destes vinhos.



Vale de Curicó - Chile



100% Garnacha



Após a colheita manual, as uvas foram desengaçadas e a casca parcialmente removida para iniciar a fermentação. A fermentação alcoólica foi realizada utilizando-se levedura selecionada, durante 6 a 8 dias, entre 24 e 26° C. Em seguida, a fermentação malolática foi realizada por fermentação natural.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor Rosé pálido, com reflexos que lembram o cobre.



No nariz é muito frutado, com intensas notas cítricas e de pêssago, além de um delicado toque floral.



Grande volume, com frescor e sutil acidez.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Perfeito com mariscos, saladas ou como aperitivo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

PH: 3,57

Açúcar: 3,3 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO