

MATEUS ESPUMANTE BRUT ROSÉ

PORTUGAL · PORTUGAL

Mateus Espumante Brut Rosé é um vinho espumante da marca especialista em vinhos rosé, que prima pelo seu estilo jovem, fresco e contemporâneo. Ideal para momentos de celebração, o charme e a elegância deste vinho dão um toque efervescente a qualquer ocasião. Fiel à reputação e herança da marca, assinala mais um passo no desenvolvimento de uma gama de diferentes variedades de rosé. DISPONÍVEL EM: 750ml



CATEGORIA
Espumante

TIPO
Rosé SUB-TIPO: Brut

PRODUTOR
Sogrape

UVAS
Baga e Shiraz

TEOR
ALCOÓLICO
11,5%

PH
3,1
AÇÚCARES
TOTAIS: 10
g/L

SERVIÇO
6 °C a 8 °C

HARMONIZAÇÃO
ideal para momentos de celebração, o charme e a elegância deste vinho dão um toque especial a qualquer ocasião. Perfeito para acompanhar entradas, seja como aperitivo ou um acompanhamento harmonioso de mariscos, saladas, pratos de carnes brancas.

ENÓLOGO
Diogo Sepúlveda

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são vindimadas quando apresentam uma acidez refrescante. Uma prensagem suave, seguida de uma fermentação lenta a baixa temperatura, retém grande parte das suas características jovens e frescas, proporcionando a produção de um vinho base delicado.
- ◆ O vinho base é submetido a uma segunda fermentação em cuba a 16°C (Método Charmat).

NOTAS DE PROVA

Cor. bonita cor rosada pálida, borbulhas extremamente finas

Aroma. notas de frutas vermelhas, com destaque para framboesa e morango. Sabor frutado e elegante.

Sabor. no paladar possui uma acidez bem integrada, com um caráter refrescante e muito gastronômico.