

TARAPACÁ RESERVA ROSÉ

VALE CENTRAL · CHILE



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Pinot Noir (90%) e Sauvignon
Blanc (10%)

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
13%

PH
3,1

ACIDEZ
TOTAL

6,5 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL

1,5g/L

SERVIÇO

7–10 °C

HARMONIZAÇÃO

canapés, pescados frescos,
mariscos, carnes brancas;
queijos macios, saladas

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação;
fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável
por aproximadamente 20 dias a temperaturas
mantidas em torno de 14°C
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rosado pálido com tonalidades alaranjadas

Aroma. de alta intensidade aromática apresentando
notas frescas que remetem a cerejas e framboesas

Sabor. na boca apresenta uma textura ligeira e fresca
que se complementa muito bem com a acidez natural
que possui, dando um final agradável e persistente