

bossa

Rosé de Pinot Noir

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Pré seleção de cachos no vinhedo e colheita manual. Prensagem direta com breve maceração. Clarificação por decantação à frio e fermentação em inox por 10 dias a 12-14°C.

Terroir	Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)
Variedades	Pinot Noir
Tempo de maturação	6 meses Sur Lie (tanque inox)
Produção por hectare	8 toneladas
Temperatura ideal	8 a 12°C
Volume alcoólico	12%

Visual

Coloração salmão tênue brilhante.

Aroma

Aromas de pêssego com um toque de frutas vermelhas, apresenta também nuances florais.

Paladar

Em boca é um vinho muito elegante com um bom volume e acidez refrescante.

Harmonização

- Salmão grelhado
- Queijos jovens e frescos

