

## FICHA TÉCNICA

# VINHO FINO ROSÉ SECO



Vinho Fino Rosé Seco



50% Merlot | 25 % Tannat  
25% Cabernet Franc  
Colheita Manual  
Produção: 8000 Kg/ha



Graduação Alcoólica 12,5% v/v



Pinheiro Machado/RS: Cabernet Franc  
Serra Gaúcha: Merlot  
Santana do Livramento: Tannat



7° a 10°C



Risoto de camarão, frango assado,  
saladas, frutos do mar, petiscos leves.  
Excelente para um happy hour.

## CARACTERÍSTICAS



*Visão: Coloração vermelho cereja, límpido e brilhante*



*Olfato: Aroma intenso de frutas vermelhas como framboesa, cereja e um leve toque de maçã verde*



*Paladar: Toque inicial fresco com boa cremosidade e longa persistência, seguindo para um final macio e aveludado.*



### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5 % v/v

Acidez total: 6,3 g/L ácido tartárico

Densidade: 0,993

So<sup>2</sup> livre: 32 mg/L

Açúcares totais em glicose: 1,85 g/L

pH: 3,15