

ESPUMANTE INDÓMITA ROSÉ

País de Origem	Chile	
Região	Valle de Casablanca	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	N.V.	
Castas	90% Pinot Noir 10% Pinot Gris	
Temp. Serviço	6 a 8 °C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Peixes Tartare de salmão Sushi Saladas Carnes brancas Frutos do mar Como aperitivo	
Análises	Álcool: 12,5% Acidez: 4,51g/l	PH: 3,22 Açúcares Totais: 11,5g/l
Vinificação	Uvas colhidas à mão. No processo prensado, a maceração é feita suavemente para obter a cor desejada. Fermentação alcoólica sob condições controladas. A segunda fermentação ocorre em autoclaves (tanques pressurizados herméticos) por 25 dias. Finaliza em 45 dias em contato com as leveduras.	
Notas de Prova	De coloração rosa pálido, perlage intenso e delicado. Seus aromas remetem a frutas vermelhas frescas como morango e cereja. Na boca tem ótima acidez, cremosidade e frescor.	
Prêmio	James Suckling – 91 pontos	



Cód. 24457