

VINHO ROSÉ PROVENCE DIAMARINE COTEAUX VAROIS

País de Origem	França
Região	IGP Mediterraneé
Produtor	Estandon
Safra	2018
Castas	Grenache Cinsault Syrah
Temp. Serviço	8 a 10° C
Guarda	Consumir jovem.
Harmonização	Aperitivos Frutos do mar
Análises	Álcool: 12,5% PH: 3,33 Acidez: 3,32 g/l Açúcares Totais: 1,2 g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	As uvas são colhidas no início da manhã, a fim de conservar todo o frescor necessário para um vinho rosé. É realizada maceração a frio para extrair notas de frutas e depois inicia-se a fermentação alcoólica que é controlada por temperatura. A fermentação malolática é impedida a fim de conservar ainda mais a acidez e o frescor do vinho.
Notas de Prova	A vinificação é realizada em cubas de inox com temperatura controlada de maneira tradicional. Apresenta coloração rosa pálida, típica dos vinhos da região. Possui aromas de frutas vermelhas, florais e frutas de caroço que são confirmados em paladar macio e muito agradável.
Prêmio	Vinho Magazine: 92 pontos



Cód. 19848