

## ROSÉ NATURE L.A. CAVE



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Rosé Espumante Natural Nature  
Método Tradicional

### Composição de Castas

100% Pinot Noir

### Graduação Alcoólica

12,5% v/v

### Maturação

Mínimo 48 meses de maturação sob as  
leveduras

## ELABORAÇÃO

- Uvas colhidas manualmente;
- Seleção dos cachos;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Vinificação por gravidade;
- Extração do mosto através da prensagem dos cachos inteiros;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Fermentação alcoólica com adição de leveduras selecionadas e temperatura controlada em 13°C;
- O vinho base permaneceu por 8 meses em tanques de inox sobre as borras finas;
- Trasega, clarificação e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Tomada de espuma, com a inoculação de leveduras selecionadas em garrafa, ocorrendo a segunda fermentação a 12°C;
- 48 meses de autólise das leveduras;
- Remoagem em giropaletes;
- Dégorgement;

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Perlage fina, elegante e persistente, de coloração rosada elegante.



### Olfativo

Aromas intensos e delicados, que lembram principalmente flores, frutas vermelhas e leve toque amendoado e pão.



### Gustativo

Espumante bastante cremoso e com ótimo volume em boca. Ótima persistência e muito equilibrado.



### Temperatura de Serviço

4°C a 6°C.



### Harmonização

Queijos, salmão defumado, ostras e crustáceos em geral.