

**RESERVA****Degusta** 

Vistamar Brisa Rosé 2014

Vistamar Brisa Rosé combina a grande expressão de aromas e sabores de uvas de diferentes climas do Vale Central, obtendo assim um vinho fresco bastante frutado com cores rosadas muito brilhantes que se assemelham a cereja. Aroma intenso de frutas vermelhas, framboesas maduras e morangos. Possui um sabor suculento e bem jovem com um final refrescante. Uma ótima pedida para os dias quentes de Janeiro.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Rosado

Terroir

País Chile

Região Vale Central

Produtor Viña Vistamar

Safra Vistamr

Elaboração

Uva 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

Teor Alcoólico 13%

Amadurecimento Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho brilhante com tons rosados

Olfativo Delicioso aroma de frutas vermelhas, morango, cereja e framboesa

Gustativo Vinho rosado seco, aromático, fácil de beber, muito refrescante

Harmonização Ideal com aperitivos, salmão e camarão

Serviço

Temperatura de Serviço 5/8°

Estimativa de Guarda Pronto

Elaboração

O vinho rosé é elaborado com uvas tintas, mas o tempo de contato com as cascas é muito curto, visando apenas a extrair cor; por isso, existem várias tonalidades de vinho rosé, tudo de acordo com a sua intensidade, ou seja, desde o alaranjado claro, mais conhecido como cor de casca de cebola até um rosado mais escuro, como neste caso do Brisa. Muito bom!