



RESERVA



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
Safr	Vistamar

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!