



## Haute Serre Rosas Vinito Rosé de Cahors 2009

Uma ótima companhia para o horário de verão que se aproxima. Um vinho perfeito para o happy hour no sunset!

Ah tá bom! Vai me dizer que você já bebeu um vinho rosé francês elaborado com a uva malbec?! Me engana que eu gosto! Isso é praticamente exclusividade do Degusta Club. Elaborado com uvas malbec da mais antiga denominação - Cahors. Um lugar banhado pelo sol desde as primeiras horas do dia até o entardecer. Solo de calcário moído com rico barro vermelho. Um terroir ideal para o cultivo de Malbec! Suas vinhas se estendem por 58 hectares em encostas de 300 metros de altura. Um rosé singular!!

### Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Rosé
----------	-------	------	------

### Terroir

País	França
Região	Cahors
Produtor	Georges Vigneroux
Safra	2010

### Elaboração

Uva	100% Malbec
Teor Alcoólico	13%
Amadurecimento	6 meses em tanques de aço inoxidável

### Por Murilo Azevedo

Visual	Rosado intenso
Olfativo	Notas de frutas vermelhas, morango, cereja, framboesa, floral como violetas e rosas, frutas secas e um toque de groselhas
Gustativo	Um rosé elegante, complexo, boa acidez, refrescante e muito persistente
Harmonização	Ótima companhia para carpaccio, sanduíche de roastbeef, tábua de frios, aperitivos, sunset!

### Serviço

Temperatura de Serviço	8/10º
Estimativa de Guarda	Pronto

### Dos Rosés

O vinho Rosé nasceu em berço esplêndido, na glamorosa Provence – França, mas também ganhou o seu justo espaço em outras regiões do mundo, como na Itália, lá chamado de Rosato, e países do mundo. Para o consumo a regra geral é a mesma dos brancos, isto é, para se aproveitar o frescor e elegância dos aromas, sirva-o numa temperatura média de 8oC a 12oC. Por isso, deixe a garrafa por alguns minutos em um recipiente com gelo e água ou resfrie na geladeira mesmo. Quanto aos copos, podem ser os mesmos que os brancos, menores, para que o líquido não esquente muito rápido. Aproveite!! Viva!!