



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Rosé
-----------------	-------	-------------	------

### Terroir

<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Cahors
<b>Produtor</b>	Georges Vigneroux
<b>Safra</b>	2010

### Elaboração

<b>Uva</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Amadurecimento</b>	6 meses em tanques de aço inoxidável

### Por Murilo Azevedo

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

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	8/10°
<b>Estimativa de Guarda</b>	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 8°C a 12°C. 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!!