



Côtes de Provence Rosé 2014

Os rosados da Provence - de coloração leve, conhecido como casca de cebola e de sabor profundo - são os mais festejados da França. Esta interpretação de Hecht & Bannier é simplesmente deliciosa. Fresco e repleto de notas de frutas é uma das escolhas mais charmosas para um sunset.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Rosé de Provence
-----------------	-------	-------------	------------------

Terroir

País	França
Região	Provence
Produtor	Hecht & Bannier
Safrá	2014

Elaboração

Uva	Grenache, Cinsault e Syrah
Teor Alcoólico	12,5%
Amadurecimento	Em tanques de cimento e inox

Por Murilo Azevedo

Visual	Rosado claro alaranjado
Olfativo	Aromas de groselha, laranja, cerejas silvestres, romã e pitanga
Gustativo	Muita fruta em boca, um vinho aromático, elegante, complexo, equilibrado e persistente
Harmonização	Aperitivos, frutos do mar e paella

Serviço

Temperatura de Serviço	8/10°
Estimativa de Guarda	Pronto pra beber

Dicas e Curiosidades

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 e guarda, a regra geral é a mesma dos brancos, isto é, devem ser consumidos ainda jovens, para se aproveitar o frescor e elegância dos aromas. Procure servi-los 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. Viva!!