



La Pinède Méditerranée Rosé

Produtor: MAISON DENUZIÈRE

Os rosados da Provence - de coloração leve, conhecidos como casca de cebola e de sabor profundo - são os mais festejados da França. Esta interpretação de La Pinède é simplesmente deliciosa. Fresco e repleto de notas de frutas brancas e flores é uma das escolhas mais charmosas para um sunset neste início de primavera!! Viva!!!

Terroir

País: França

Região: Provence

Uva: Grenache, Cinsault e Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Em tanques de cimento e inox

Por Murilo

Visual: Rosado claro alaranjado (casca de cebola)

Olfativo: Aromas de groselha, laranja, cerejas silvestres, romã, pitanga, pêssego, jasmin...

Gustativo: Muita fruta em boca, um vinho aromático, elegante, complexo, equilibrado e persistente

Harmonização: Aperitivos, frutos do mar, sunset para festejar o início da primavera!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Dicas

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 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. Viva!!