



## 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, jasmim...

**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 esquite muito rápido. Viva!!