



## Attitude Rosé Pascal Jolivet 2010



Uma ótima companhia para o sunset neste fim de verão!

Este delicioso rosé elaborado por Pascal Jolivet combina as uvas Pinot Noir, Gamay e Cabernet Sauvignon em um estilo fresco, agradável e versátil. Ótima companhia para a mais variada gama de pratos, como entradas, embutidos e carnes brancas em geral. Elaborado pelo método de sangria, não passa por madeira para preservar todo o frescor e fruta. Um baita exemplar de rosé do Loire com a assinatura de ninguém menos que Pascal Jolivet. Santé!

### Ficha Técnica

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

### Terroir

<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Vale do Loire
<b>Produtor</b>	Pascal Jolivet
<b>Safra</b>	2010

### Elaboração

<b>Uva</b>	Pinot Noir, Gamay e Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Amadurecimento</b>	Não passa por barrica para preservar a fruta

### Por Murilo Azevedo

<b>Visual</b>	Rosado claro com tons laranja
<b>Olfativo</b>	Notas de frutas vermelhas, morango, cereja, framboesa, tangerina e um toque floral
<b>Gustativo</b>	Um rosé elegante, complexo, boa acidez, refrescante, persistente e gastronômico
<b>Harmonização</b>	Ótima companhia para carpaccio, sanduíche de pastrami, carnes brancas e aperitivos no sunset neste fim de verão!

### Dos Rosés

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	8/10º
-------------------------------	-------

<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto para beber
-----------------------------	-------------------

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!!