



## Vinhética Terroir de Rosé 2017

### Produtor: Vinhética

Vinho rosé feito no Brasil com belo sotaque francês. Um rosé brilhante, lindo, natural, perfeito para os fins de tarde de verão. Um verdadeiro coringa na gastronomia e na harmonização com peixes, saladas, frutos do mar, aperitivos, comida japonesa e tailandesa. Além de tudo é um excelente custo x qualidade. Um rosé para todas as ocasiões. Tim tim!!

**Obs:** pode ter algum depósito ou pequenas borras por ser um vinho não filtrado!! Não é defeito no vinho. É natural!!

### Terroir

País: Brasil

Região: Campanha Gaúcha

Uva: Syrah, cabernet franc, merlot e teroldego

### Elaboração

Tipo: rosé

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Não passa por madeira para preservar seu aspecto fresco, floral e frutado.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Apresenta cor salmão clara com um toque alaranjado.  
**Pode conter algum depósito ou pequenas borras por ser um vinho não filtrado. Não é um defeito no vinho!!**

**Gustativo:** Em boca, ótima acidez, frutas cítricas, boa acidez e boa persistência aromática.

**Olfativo:** Apresenta aromas de frutas vermelhas (morango, framboesa, groselha e cereja), que se repetem em boca.

**Harmonização:** Um bom vinho para servir como aperitivo ou acompanhar entradas e pratos leves com peixe, como salmão, e ainda pratos aromáticos e bem temperados, como moqueca, comida tailandesa, sushi...

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** A bebida deve ficar entre 8 a 12°.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

O projeto do Gspar é desenvolver um vinho de qualidade com respeito ao meio ambiente numa região brasileira em plena expansão vinícola. Ele procurou os melhores vinhedos para produzir um vinho sustentável, o mais natural possível. Em parceria com a Embrapa Uvas e Vinho de Bento Gonçalves e com o apoio das Universidades de Geisenheim, na Alemanha e de Lisboa, Portugal, e da Escola SupAgro de Montpellier, o produtor procurou a localização mais adequada para a implantação de um vinhedo no objetivo de produzir um vinho de qualidade superior. A pesquisa da localização mais adequada é o resultado de um estudo meteorológico. Este estudo reúne 39 anos de observação da umidade relativa do ar, somas dos dias de frio (para levantar a dormência), amplitudes térmicas, temperaturas mínimas e máximas, geadas tardias, períodos de chuva, possibilidade de estresse hídrico, horas de ensoleiramento e o estudo dos ventos dominantes nas principais regiões brasileiras. Ou seja, tudo isso para chegar a um espumante em estado de excelência!! Aproveitem!! Saúde!!