



## Eve Encore Méditerranée Rosé

**Produtor:** Castel Frères

Este lindo vinho rosé francês IGP Méditerranée vem da região da Provence, origem dos melhores rosados não só da França, mas do mundo. De coloração "casca de cebola", este corte de Syrah, Grenache e Cinsault é um vinho leve e aromático, com notas de frutas vermelhas maduras e flores, perfeito para quem procura um rosado bastante equilibrado. Localizada ao sul da França, na melhor zona vitivinícola para a produção de vinhos rosés, Eve elabora vinhos muito representativos, leves e refrescantes, sem descuidar da magnífica apresentação que a classe de vinhos mais ousada da França, talvez do mundo, costuma entregar.

### 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

### Rosé

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!!