



## Vinhética Terroir de Rouge 2017

### Produtor: Vinhetica

Vinho tinto feito no Brasil com belo sotaque francês. Um rubi intenso, natural, perfeito para uma degustação mais afinada para formação de opinião, elaborado com cabernet franc e arinarnoa, trata-se de um rouge para harmonização com carnes assadas, carnes de caça, tábuas de frios, salumeria, hamburguer, pizza... Além de tudo é um excelente custo x qualidade. Um vinho para o dia a dia e para todas as ocasiões. Salut!

*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: cabernet franc com arinarnoa

### Elaboração

Tipo: tinto

Teor Alcoólico: 12%

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

### Por Murilo

**Visual:** Apresenta cor rubi com um toque em grená. **Pode turvar e até conter algum depósito ou pequenas borras por ser um vinho não filtrado. Não é um defeito no vinho!!**

**Gustativo:** Em boca, boa fruta, estrutura e equilíbrio.

**Olfativo:** Apresenta aromas de frutas vermelhas (morango, framboesa, groselha e cereja), com um toque mineral, terroso e defumado.

**Harmonização:** Um bom vinho para servir com salumeria, tábuas de frios, sanduíche de pastrami, massas ao funghi, carnes de panela, carnes de caça, costela com mandioca e por aí vai...

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** entre 14 e 18°.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Um vinho de qualidade com respeito ao meio ambiente. Ele procurou os melhores vinhedos para produzir um vinho sustentável. Bento Gonçalves e com o apoio das Universidades de Geisenheim, na Alemanha, e da UFRGS, o produtor procurou a localização mais adequada para a implantação do projeto. A pesquisa da localização mais adequada é o resultado de um estudo meteorológico. Este estudo levou 30 anos de observações da temperatura 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!!