Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

ESPUMANTE INDÓMITA ROSÉ

País de Origem	Chile
Região	Valle de Casablanca
Produtor	Viña Indómita
Safra	N.V.
Castas	90% Pinot Noir | 10% Pinot Gris
Temp. Serviço	6 a 8 °C
Guarda	Consumir jovem
Harmonização	Peixes| Tartare de salmão| Sushi | Saladas Carnes brancas | Frutos do mar | Como aperitivo
Análises	Álcool: 12,5% PH: 3,22 Acidez: 4,51g/l Açúcares Totais: 11,5g/l
Vinificação	Uvas colhidas à mão. No processo prensado, a maceração é feita suavemente para obter a cor desejada. Fermentação alcoólica sob condições controladas. A segunda fermentação ocorre em autoclaves (tanques pressurizados herméticos) por 25 dias. Finaliza em 45 dias em contato com as leveduras.
Notas de Prova	De coloração rosa pálido, perlage intenso e delicado. Seus aromas remetem a frutas vermelhas frescas como morango e cereja. Na boca tem ótima acidez, cremosidade e frescor.
Prêmio	James Suckling – 90 pontos Decanter World Wine Awards – Medalha de prata



Cód. 24457