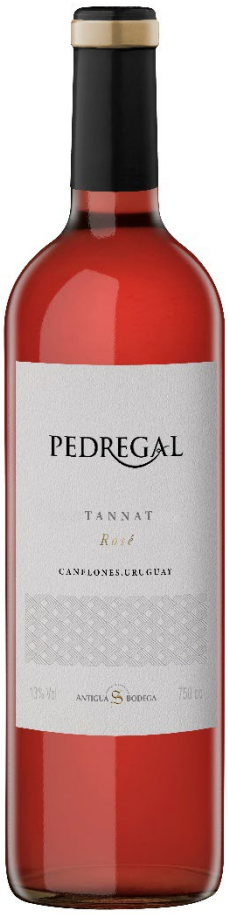
Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO ROSÉ PEDREGAL



Cód. 11211

País de Origem	Uruguai
Região	Santos Lugares- Canelones
Produtor	Antigua Bodega
Safra	2023
Castas	Tannat
Temp. Serviço	10C° a 12ºC
Guarda	4 anos
Harmonização	Saladas | Massas | Aves
Análises	Álcool: 13,14% PH: 3,20 Acidez: 5,01g/l Açúcares Totais: 5,40 g/l
Barrica	Não há passagem por barrica.
Vinificação	A colheita manual, sempre feita pelas primeiras horas da manhã com uma seleção cuidadosa de cachos. Após passagem pela mesa seletora as melhores uvas vão para o processo de vinificação que é feito por parcelas. É feito uma maceração pré-fermentativa por 12 horas e depois sangria do mosto. A temperatura de fermentação é de 15ºC.
Notas de Prova	A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas. Coloração rosa pálido. No nariz apresenta uma gama de notas de frutas vermelha madura e notas de morango, framboesa e cereja. Sua boca delicada e acidez equilibrada unem-se num final frutado, elegante e persistente.