

# [DES]colado



Pais de  
origem:  
**CHILE**



SCAN ME

**[Emparelhamento]**

Acompanhado de peixes, saladas,  
queijos frescos e frutos do mar.

## [Ficha] Técnica

### Rosé Suave 2025

D.O.: Valle del Maule, Chile

Cabernet Sauvignon - Syrah - Moscatel

#### VINIFICAÇÃO

Colheita: Colhida manualmente em cestos de 10 kg, que foram transformados em contêineres de 400 kg para transporte até a vinícola. As uvas fermentaram em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre 12 °C e 18 °C.

Este vinho amadurece sobre suas borras finas por 1 a 4 meses em tanques de aço inoxidável. Em seguida, é clarificado, filtrado e engarrafado.

#### [Notas] do Enólogo

Vinho rosa-claro brilhante.

Vinho leve com rica acidez natural, aromas de morango, cereja e notas florais. O paladar apresenta um final fresco e cítrico.

**DON**  
CAVES  
WINE  
IMPORTS



## VINHO FINO ROSÉ SUAVE

Alcohol: 11,5%  
pH: 3,6  
AT: 4,5 g/L  
AZ: 45 g/L



#### Potencial de envelhecimento:

Pronto para beber e [DES]frutar



#### Clima:

Mediterrâneo quente e seco.



#### Solo:

Aluvial, rochoso e arenoso, moderadamente profundo.

Solos desenvolvidos,  
fertilidade média e boa drenagem.



#### Topografia:

Montanhosa.



Temperatura  
sugerida

EAN: [7804683642037]  
DUN: [27804683642031]