



VINHO FRISANTE ROSE DEMI-SEC – LOVATEL

VARIEDADE

Uva Couderc 13: Criada na França por Georges Couderc, a uva Couderc 13 foi introduzida no Rio Grande do Sul pela Estação Experimental de Caxias do Sul em 1957, sendo difundida comercialmente na Serra Gaúcha a partir do final da década de 1970. Com esta variedade são elaborados vinhos brancos de mesa pouco ácidos, sutilmente aromáticos.



Uva BRS Lorena:

Genuinamente brasileira, a uva Lorena é híbrida obtida através do melhoramento genético de duas variedades do cruzamento das uvas 'Malvasia Bianca' x 'Seyval', processo que teve início em 1986 pela Embrapa Uva e Vinho, seu lançamento oficial foi em 2001. O vinho produzido através desta variedade é considerado de mesa pelo fato dela não ser classificada como vitis vinífera. Entretanto suas características dizem o contrário. Tem notas de frutas brancas como pera e pêssgo é um vinho aromático, pouco ácido e suave ao paladar.



Uva Cabernet Sauvignon:

Casta de uvas da espécie Vitis vinífera, originária da região de Bordeaux, no sudoeste da França, ela é a uva vinífera mais difundida no mundo, cultivada em as zonas



temperadas e quentes. É conhecida como "a rainha das uvas tintas", resultado do cruzamento entre as uvas cabernet-franc e sauvignon-blanc. Caracteriza-se pelos taninos densos, de cor profunda e complexos aromas.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

O vinho Frisante Rosé Demi-Sec é um blend com 70% de vinho Couderc 13, 20% de vinho Lorena e 10% de vinho Cabernet Sauvignon. Ao elaborar o vinho Frisante Rosé Demi-Sec o enólogo realiza o blend dos vinhos e ingredientes enológicos usando equipamento específico para homogeneização de vinhos o que impede o contato do vinho com o oxigênio e assim evita as reações enzimáticas que podem provocar alteração de cor, odor e principalmente sabor. Na sequência o vinho é encaminhado para tanque de aço inox para estabilização. O vinho base é resfriado a temperatura 1°C e encaminhado para a envasadora isométrica com 4kg de pressão de CO2 e para as garrafas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração rosé claro, límpido e brilhante.

Aroma: Leve buquê de frutas vermelhas como pêssgo, morango, melão, pera e notas ligeiramente cítricas.

Paladar: Destaca sutileza e firmeza nas borbulhas, leve e com acidez equilibrada, refrescante e com agradável doçura.

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387



HARMONIZAÇÃO

Os vinhos frisantes são uma opção leve, refrescante e incrivelmente saborosos. Bem gelados podem ser consumidos sozinhos ou acompanhando perfeitamente dias mais quentes, praia, piscina, pratos leves como saladas, petiscos, frutos do mar, sushi, pizzas ou aquele churrasco com os amigos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 6° a 8°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05401571

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000045