

Obstinado Rosé Demi-sec

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

VINHO ROSÉ | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE CASABLANCA
| SAFRA: NÃO SAFRADO | CASTAS: SAUVIGNON BLANC | TEOR ALCÓOLICO: 14%



TASTING



VISUAL: COLORAÇÃO ROSÉ CEREJA.



OLFATIVO: NOTAS MINERAIS, CÍTRICAS, FRUTAS BRANCAS, TOQUES DE MARACUJÁ E GOIABA, EM CONJUNTO COM FRUTAS VERMELHAS COMO CEREJA E MORANGO.



GUSTATIVO: EQUILIBRADO, COM ACIDEZ E UMA LEVE DOÇURA. FINAL AMPLO E PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: UMA DELÍCIA COM CAMARÕES, LAGOSTINS E SALMÃO. BOLINHOS DE CARNE SECA E PASTÉIS FICAM BEM INTERESSANTE! EXPERIMENTE TAMBÉM POR CONTRASTE COM UMA SOBREMESA COM FRUTAS COMO UM CHEESECAKE DE MORANGO.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C – 8°C

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A ELABORAÇÃO DESTE VINHO É INSPIRADO NO MÉTODO ITALIANO CHAMADO "RIPASSO", OU SEJA, FORAM UTILIZADAS APENAS AS CASCAS DE UM VINHO SYRAH JÁ VINIFICADO QUE EM VEZ DE SEREM DESCARTADAS FORAM UTILIZADAS PARA CONGERMENTAR COM O SAUVIGNON BLANC. APORTANDO COR, AROMAS E COMPLEXIDADE. UM VINHO ÚNICO E IMPROVAVEL.

RECONHECIMENTOS

93 PONTOS GUIA VINAU

MELHOR ROSÉ DE CHILE - GUÍA VINAU

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE CATEGORIA
CRU BORGEAIS CHILE SPECIAL REPORT
TIM ATKIN ANOS 2017, 2018, 2019, 2020 E
2021

WWW.BEVILO.COM.BR

 BEVILO_VINHOS

BEVILO



Fermentação
Espontânea

Novos
Terroirs

Vinhos
Autorais