



# FICHA TÉCNICA



## ROSÉ

**Tipo:** Vinho fino rosé seco

**Álcool:** 13%

**Safra:** Sob Consulta



### UVA

Tannat 30% Merlot 40% Cabernet Franc 30%

### Produção

Limitada



### Temperatura

7 a 10°

### Análise Organoléptica



#### Visual:

Apresenta aspecto visual límpido, com coloração levemente rosada.



#### Olfativo:

Aromas de frutas do bosque maduras como framboesa e morango.



#### Paladar:

Em boca, destacam-se principalmente os sabores de frutas como framboesa. De corpo médio e marcante, a acidez equilibrada e boa persistência complementam o perfil gustativo e refrescante desse varietal.



### Harmonize com

Peixes e carnes brancas grelhadas, massas com molhos leves, frutos do mar, risotos, paella, sushi e sashimi.



### Análise Organoléptica

Álcool: 13%

### Apresentação

Garrafas de 750ml (cx. com 6 e 10 unidades)



domcamilo.com.br



54 9 9966.0096