

Cave Pericó Rosé Brut

Espumante Rosé Brut

SAFRA 2010 | CONSUMO 5° C



Harmonização

Aperitivos, salmão, atum e peixes em geral, lagosta, camarão e crustáceos em geral, culinária japonesa, carnes brancas, massas, risotos, queijos e vegetariana.

Processo

VINHO BASE: elaboração do vinho base, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com uma produção de 1,5 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

ELABORAÇÃO: refermentação em autoclaves com temperatura controlada em 12° C. A maturação ocorreu na permanência do espumante por 2 meses sobre as leveduras o que lhe conferiu cremosidade e fineza.

Característica Analítica

Álcool	12,5 %
Acidez Total	6,55 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil	0,28 g/L
Densidade	0,9968
Extrato seco	29,2 g/L
SO ₂ Total/Livre	121/26 mg/L
Açúcares Totais	13,3 g/L
pH	3,39
Pressão	4,2 kg/cm ²

Análise Organoléptica

VISUAL rosa salmão claro

PERLAGE fino, abundante e persistente

OLFATO aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas como amora, goiaba e florais lembrando rosas

BOCA ótima acidez, equilibrado, boa cremosidade, persistente e com retro-olfato agradável e frutado

Variedade

Cabernet Sauvignon 60%

Merlot 40%

Origem

Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

Prêmios



Ouro no VI Concurso do Espumante Brasileiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)
Safra 2008

Leia mais





- Prata no 8º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados do C.M. de Bruxelas - Ed. Brasil 2011
Safrá 2010



- Prata no VII Concurso do Espumante Brasileiro da Associação Brasileira de Enologia (ABE)
Safrá 2011

Leia mais

© 2010 Vinícola Pericó
São Joaquim | SC

Prova da safra 2011, na Feira Mundo Gastronômico. Curitiba 18/08/2012.