



EPIFÂNIA

## ROSÉ MALBEC/CABERNET FRANC - 750ml

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Rosé Fino Seco

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 50% Malbec, 50% Cabernet Franc

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 13° GL

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie vitis vinífera Variedade Malbec e Cabernet Franc, após devidamente selecionadas são vinificadas respeitando as características das castas. Após desengaço, a uva é prensada para extração do mosto de vinho rosé. É feita então a fermentação alcoólica, com o uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*, numa temperatura de 8°C, por aproximadamente 21 dias. A bebida é posteriormente envasada, arrolhada, rotulada e armazenada em local longe da luz e umidade para preservar o frescor e a fruta das uvas.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Vinho de coloração rosa salmão, pálido e brilhante, com nuances alaranjadas. Se apresenta no olfato com notas de frutas de verão como morango e cereja, além de notas florais. Em boca é fresco e jovial, com notas levemente adocicadas, com final de boca intenso, persistente e equilibrado.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:** Perfeito para acompanhar saladas, peixes, comida japonesa ou massas com molhos leves. Também pode ser harmonizado com uma tábua de frios com produtos pouco condimentados.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 8 a 12°C