

FICHA TÉCNICA

Frontaura y Victoria

Frontaura Rosé Limited Edition



TIPO: Vinho Rosé

VARIEDADE: Verdejo 5,0%, Syrah | Shiraz 15,0% e Tempranillo 80,0%

SAFRA: 2019

PAÍS: Espanha 

ÁLCOOL: 13,5

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Após duas décadas dedicadas à elaboração de vinhos tintos e brancos de excelência, a Bodega Frontaura y Victoria lança seu primeiro rosé. Protagonizado pela emblemática cepa espanhola, a Tempranillo, é sutilmente guarnecido por outras duas castas: a tinta Syrah, aportando certa persistência ao exemplar, e a Verdejo, servindo como propulsor aromático. O resultado não poderia ser diferente, um rosé acima da média, com personalidade, intensidade e irrefutável versatilidade gastronômica. Edição limitada: 15.000 garrafas

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Delicada coloração rosa salmão, que remete a delicadas pétalas de rosa.

OLFATO: Seu perfil aromático é predominado pela presença de frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas. Ao longo da degustação, frutas de caroço como pêssego e manga, além da sutil presença de maracujá.

PALADAR: Textura refinada e acidez pulsante. No paladar, as notas de frutas vermelhas são evidenciadas, permitindo também perceber uma nuance cítrica. Final delicado e agradável.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita e seleção dos cachos; Prensagem das variedades em distintos momentos; Breve maceração pelicular da casta Tempranillo; Clarificação estática do mosto; Fermentação alcoólica com temperatura controlada; Assemblage; Estabilização tartárica; Filtração; Envase;

LAUDO TÉCNICO:

Teor alcoólico: 13,5%