



GAUCHEZCO ESTATE ROSÉ 2022

Rosé de Malbec com Mourvedre, blend de uvas que nos entrega além das frutas negras da Malbec, as especiarias da Mourvedre. Elaborado por prensa direta, ficando somente 4 horas em contato com as cascas para obter essa coloração provençal. O resultado é um rosé delicado, com bom balanço de fruta vermelha ácida e corpo leve.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Gauchezco Vineyard & Winery

País / Região: Argentina, Maipu – Barrancas

Blend / Varietal: 60% Malbec, 40% Mourvedre

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Grad. alcoólica: 14,5%

Código de barras: 7798184620864



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rosa pink, com aromas de morango e cereja ácida, notas de cassis e especiarias completam os aromas com o toque da Mourvedre. Em boca é de corpo leve, com muito sabor de fruta vermelha e acidez média mais. Os 14,5% de álcool estão bem integrados com a potência de fruta e a boa acidez do vinho.

Rosé que apresenta um blend de uvas que deixa o vinho menos obvio e nos entrega um maior frescor e jovialidade com refrescância e potência de fruta.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Peixes brancos grelhados com pouca gordura e aves assadas ao forno podem harmonizar bem com este vinho.

Balde de gelo é o caminho. Beba em temperatura bem baixa, sirva em taças menores para poder conservar melhor a temperatura ideal do vinho.

