



LETARGO ROSADO 2024

Letargo significa esperar, deixar o tempo guiar e é assim que se constroem tradições. Uma linha de vinhos que homenageia os clássicos da Rioja com apresentação tradicional e líquido moderno. Vinhos típicos, leves, jovens, frescos e sem amadurecimento em madeira.

O rosado é feito 100% com Garnacha de vinhedos com 20 anos e fica somente 8 horas em contato com as castas para garantir uma linda cor Salmom pink. Perfeito para os arrozes espanhóis com frutos do mar, vegetais, páprica e especiarias.



FICHA TÉCNICA

Produtor:	Bodegas D. Mateos
País / Região:	Espanha, Rioja – Aldeanueva de Ebro
Blend / Varietal:	100% Garnacha
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	8437003557699



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Linda cor salmon pink, com bastante intensidade aromática. Notas que lembram muitas flores, frutas vermelhas frescas como morango, framboesa e toques de frutas tropicais como pêssego em calda.

Em boca é leve e refrescante com um ótimo balanço entre doçura, acidez e álcool. Pede sempre mais um gole ao final, deixando a boca salivando.

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

Rosado perfeito para saladas com frutas e molhos cítricos, arroz com bastante vegetais e frutos do mar, peixes grelhados e queijos frescos. Pela sua intensidade de aroma e frescor, é um ótimo abre alas para receber amigos.

A temperatura ideal é de 3º a 6ºC, o mesmo que deixar 1 hora no freezer ou 20min em um super balde de gelo.