



SITE



## PAISAJES DE LOS ANDES CLASSIC ROSÉ 2021

Rosé leve, fresco e com aromas cítricos de tangerina e laranja. As uvas são colhidas e vinificadas separadamente, o blend de terroirs é feito após a vinificação de cada lote. Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias. A fermentação é em inox, com controle de temperatura e fermentação malolática completa, filtrado e estabilizado.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Paisajes de los Andes
<b>País / Região:</b>	Chile, Valle Central – Colchagua e Cachapoal
<b>Blend / Varietal:</b>	Cabernet / Syrah
<b>Amadurecimento:</b>	Sem passagem por madeira
<b>Grad. alcoólica:</b>	13%
<b>Código de barras:</b>	7804655290297



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rosa pink palido, lembrando casca de cebola. Aromas intensos e muito limpos de tangerina, cereja azedinha, morango fresco e alecrim fresco. Em boca é leve, com acidez alta, sabores confirmando os aromas de tangerina.

Um Rosé que te faz querer beber mais uma taça, deixando a boca limpa e fresca após o gole.

### **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

É um Rosé versátil que vai bem com saladas verdes com molhos cítricos, frutos do mar variados e peixe de rio. Uma anchova com legumes seria perfeito.

Temperatura ideal seria entre 13°C e 15°C. Servindo um pouco mais gelado, ele ganha frescor e os aromas das frutas frescas são realçados.