

ERASMO ROSÉ DE MOURVÈDRÈ

ficha técnica

Vinho: Tinto
Produtor: Eramos
País: Chile
Região: Vale do Maule
Safrá: 2016
Castas: Mourvèdre
Teor Alcoólico: 13%

2018



Tasting

- VISUAL: Rosado a salmão profundo
- OLFATIVO: Expressa aromas agradáveis de frutas como framboesa, morango e pêssego, mais flores silvestres
- GUSTATIVO: Tem bastante corpo. A agradável acidez é equilibrada pelas notas frutadas, terminando com um retrogosto refrescante e persistente.
- HARMONIZAÇÃO: Combina com queijos frescos e moles, pratos a base de frutos do mar e carnes brancas como frango. Experimente com uma paella marinera ou até mesmo a valenciana.
- TEMP. DE SERVIÇO: 14°C - 16°C

Vinificação & amadurecimento

Uvas orgânicas cultivadas em viticultura de sequeiro. Colheita manual, seletiva e prensagem imediata. Fermentação com leveduras nativas com temperatura controlada entre 16-18°C. Conversão malolática bloqueada. Estabilização natural ajudada pelo frio do inverno seguida de filtração.

Reconhecimento

✓ 93 Pontos - Descorchados

Melhor Rosé e Vinho Revelação Descorchados 2020.

Melhores Vinícolas Do Chile Categoria Cru Bourgeois Chile Special Report Tim Atkin, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022.

