

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cavalleri La Vie Rosé 2022
<b>Vinícola</b>	Adega Cavalleri
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	11%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Twin Top

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O exemplar em questão foi elaborado pela **Adega Cavalleri**, uma vinícola *boutique* familiar, localizada no coração do **Vale dos Vinhedos**, na Serra Gaúcha.

A história que envolve este rótulo é digna de admiração. Ele foi criado em homenagem à vitória de **Vanessa Cavalleri** contra o câncer de mama, e faz alusão a nada mais nada menos do que a vida.

A história desta mulher serve de alerta a muitas outras. Com apenas 37 anos ela foi diagnosticada com a doença, ao notar, enquanto tomava banho, a presença de um nódulo no seio. Um longo período de quimioterapia e radioterapia foi necessário para reverter o quadro, e hoje, Vanessa se **encontra totalmente curada**.

Exibindo seu belo e cativante sorriso, como de quem aprendeu a desfrutar a vida como ninguém, ela fez questão de vir até a VinumDay e nos apresentar este vinho, assim como esta história, que nos encheu de **admiração e respeito**.

A **safra 2022** é de excelente qualidade e nada deixa a desejar a um rosé provençal. A elaboração decorreu com o mosto flor e a fermentação levou de 25 a 30 dias, pois foi feita com leveduras selecionadas em baixa temperatura (entre 12 a 14 °C).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rosa salmão profundo e brilhante



### Análise olfativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango, cereja), floral de rosas-vermelhas, pêssego fresco e raspas de laranja



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa  alta

### DOÇURA

seco  doce

### ACIDEZ

baixa  alta

### TANINO

baixa  alta

### CORPO

leve  encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

apresenta bom corpo e mantém uma excelente presença de frutas vermelhas e cítricas, de modo a revelar uma acidez salivante e um final muito prazeroso

### CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

 oleginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



## CULINÁRIA

