

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Cavalleri La Vie Rosé 2024

Vinícola Adega Cavalleri

Safra 2024
País Brasil

Região Serra Gaúcha

SubRegião Vale dos Vinhedos

Tipo rosé

Castas Pinot Noir

Teor Alcoólico 11%

Maturação sem passagem por madeira

Temperatura de

Serviço 8 a 10 °C

Guarda 2024

Decanter -

Premiações

VEDANTE





TACA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O exemplar em questão foi elaborado pela **Adega Cavelleri**, 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**.

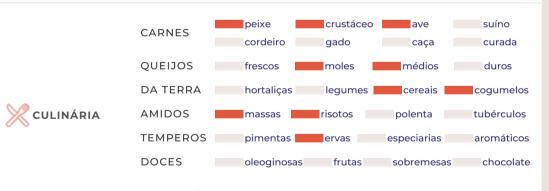
A **safra 2024** é de excelente qualidade e nada deixa a desejar a um rosé provençal. A elaboração decorreu com o mosto flor e a fermentação levou de 25 a 30 dias, pois foi feita com leveduras selecionadas em baixa temperatura (entre 12 a 14 °C).

ANÁLISE SENSORIAL



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



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

