

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



Twin Top

TAÇA



Riesling

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



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



CULINÁRIA

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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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