

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Punto Final Malbec Rosé 2017
<b>Vinícola</b>	Bodega Renacer
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Luján de Cuyo (Mendoza)
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	13.6%
<b>Maturação</b>	tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O que poderia ser uma campanha com o seguinte tema "Os que amam" (até uma vez em uma campanha assim, né?!).

De qualquer forma, ou o que deseja dizer a seguir: amamos ou Punto Final Rosé Malbec! A sua primeira seria mais uma vez em uma campanha com o tema.

Uma única coisa que ele faz isso ... Tudo começa cinco anos por hectare, toda colheita é feita manualmente. Passamos pela elaboração, depois de uma curta maceração ou vinho fermentado com leveduras indígenas. E, quando chegamos à sua degustação, temos um vinho suculento e refrescante, perfeito para sua própria visão, leve ou simplesmente apreciado, pelo simples prazer de beber um bom vinho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rosa de média intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas do bosque, como morangos e framboesas completados por um leve toque floral



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

suculento e muito refrescante, com sabores de frutas vermelhas frescas e maduras



### 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

saladas, risotos leves, queijos frescos e moles, frutos do mar em geral