

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Suzin Rosé de Altitude 2013
Vinícola	Suzin
Safra	2013
País	Brasil
Região	Santa Catarina
Tipo	rosé
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2017
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Rosé que trazemos hoje é elaborado através de um corte entre duas variedades francesas clássicas: a Cabernet Sauvignon, que lhe entrega boa acidez; e a Merlot, que lhe aporta estrutura (o que resulta em ótimo equilíbrio entre frescor e intensidade de sabores). A bela garrafa já prenuncia que estamos diante de um vinho elegante. O aroma vai se abrindo aos poucos, começando com frutas frescas - como framboesas e cerejas - que logo evoluem para notas de confeitaria e toques de eucalipto. Na boca se mostra bem seco e de caráter mineral, com ótima estrutura e frescor, finalizando de forma agradável e sem arestas. Um Rosé sofisticado e com ótima relação custo-benefício!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão claro (que lembra até os rosés de Provence)

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

vai se abrindo aos poucos, exibindo frutas frescas como framboesas e cerejas, notas de confeitaria e um toque de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bem seco e de caráter mineral, mostra ótima estrutura e bom frescor, finalizando de forma agradável e sem arestas

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA