

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Rosé 2023
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	rosé
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	11,8%
Maturação	sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O excelente Vinha Solo Rosé já foi eleito Best Buy na Revista Adega e Melhor Rosé de Caxias do Sul no concurso de vinhos do município. Este delicado, saboroso e refrescante brazuca, chega a sua segunda edição, consolidado como um dos vinhos de maior sucesso da vinícola.

Com apenas 2956 garrafas produzidas, é um rosé elaborado com os preceitos de mínima intervenção, unicamente com a casta Merlot.

As uvas foram colhidas nos vinhedos próprios da Vinha Solo, na localidade de Fazenda Souza, em Caxias do Sul. As vinhas estão a uma altitude de 880 metros acima do nível do mar e dispõem de um solo basáltico argilo-arenoso, coberto por vegetação nativa rasteira.

Para sua elaboração, a colheita foi realizada antecipadamente. Os cachos foram colhidos de modo manual, foram selecionados e imediatamente armazenados a 0 °C por 24 horas.

A vinificação iniciou com a extração do mosto-flor, utilizando uma prensagem muito suave dos cachos inteiros. A fermentação (sem as películas) se deu com leveduras nativas e foi concluída em 14 dias. O vinho foi mantido sobre suas borras finas até o engarrafamento (realizado em 13 de novembro de 2023) e sua estabilização também foi totalmente natural, com mínima adição de sulfitos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

pêssego, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

deliciosos aromas de frutas vermelhas, com destaque para morangos, framboesa e cereja em calda, escotados por um delicado toque de rosas-vermelhas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um rosé refrescante, jovial e muito refinado; demonstra equilíbrio entre acidez e textura e se destaca pela ótima intensidade de sabores

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls