

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Rosé 2024
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2024
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



Glomerada

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 número limitado de 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 e sua estabilização também foi totalmente natural, com mínima adição de sulfitos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
pêssego, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

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



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
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



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