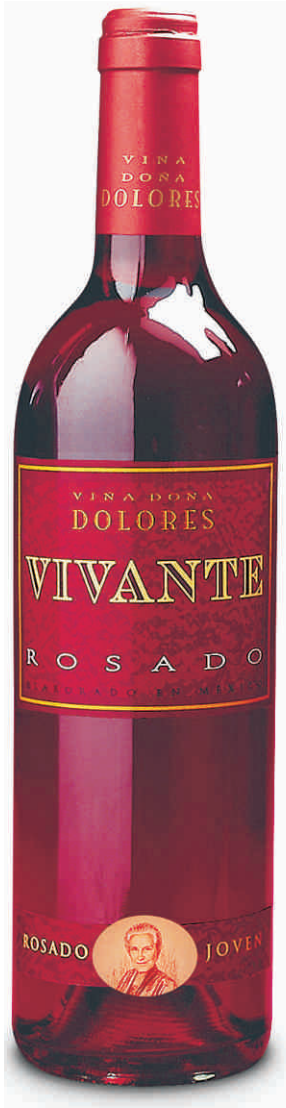




VIVANTE ROSA DO

FIGHA TÉCNICA

Vino Tranquilo Rosado



País:
Ezequiel Montes, Querétaro, México.



Nombre Comercial:
Vivante Rosado

Presentación:
En botella tipo Bordelesa, color transparente, de 750ml.



Variedades de Uva:
Cabernet Sauvignon y Malbec

Parámetro Analíticos Fundamentales:
11 Vol. Alc.
Acidez Total: 5.20
PH: 3,65

Elaboración:
Maceración corta de 8 horas de duración, de las variedades de uvas mencionadas despalilladas en tanques de acero inoxidable, con posterior descube y fermentación controlada a 15°C del mosto ya rosado.



Crianza:
Es un vino joven afrutado y aromático donde no se aconseja el añejamiento sino mas bien el consumo temprano.

CATA.



Vista:
Color rojo fresa muy intenso.

Olfato:
Encontramos aromas primarios varietales, como a frutas rojo silvestres, sobre todo frambuesa y fresa.

Gusto:
Paladar sedoso y fresco con notas afrutadas, percibidas en el olfato.



Temperatura de Servicio:
De 8 a 10°C



Maridaje:
Ideal para acompañar pescados, carnes blancas y frías, arroces, pastas, pizzas y cualquier tipo de entrante y plato ligero o fresco.