



VINHA SOLO

## Vinha Solo Rosé 2022

### Vinho fino rosé seco

<b>Origem</b>	Vinhedos Próprios - Fazenda Souza - Caxias do Sul - Serra Gaúcha- RS
<b>Altitude</b>	880 m acima do nível do mar
<b>Gradação alcoólica</b>	12,1 %v/v
<b>pH</b>	3,45
<b>Acidez total</b>	64 meq/L
<b>Açúcar residual</b>	0,14 g /L
<b>Dióxido de enxofre total</b>	70 mg/L
<b>Composição varietal</b>	100 % Merlot 2022
<b>Solo</b>	Basáltico com estrutura argiloarenoso e vegetação natural rasteira.
<b>Sistema de condução</b>	Espaldeira 1,2 m x 2,4 m com poda no sistema Guyot.
<b>Colheita</b>	Antecipada em 25/02, manual com seleção de cachos em caixas de 15 Kg e armazenada a 0 °C por 90 h.
<b>Vinificação</b>	Extração do mosto flor após 5 h do desengace, <i>debourbage</i> a 3 °C por 5 dias. Fermentação alcoólica sem as cascas com leveduras nativas a 13 °C na fase tumultuosa e ambiente no final, fermentação malolática espontânea completa, estabilização natural sem filtração. SO <sub>2</sub> somente no mosto.
<b>Data do engarrafamento</b>	Final de outubro de 2022.
<b>Produção disponível</b>	2.668 garrafas
<b>Notas de degustação</b>	O vinho apresenta uma cor rosada atraente e sensual. No aroma se destaca a inebriante intensidade floral de rosas e violetas. Já na boca, o grande destaque é a cremosidade e a tênue tanicidade deixando o vinho extremamente agradável. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 12 a 14 °C.
<b>Harmonização</b>	Por ser um vinho versátil fica fácil combinar com entradas e saladas ou pratos com frutos do mar e carnes magras. Uma boa ideia é levar esse belo vinho em um piquenique ao ar livre.
<b>Estilo</b>	Consumir, preferencialmente, antes de 2 anos e eventuais cristais atestam a genuinidade do produto.