



VINHO CORDELIER LICOROSO ROSADO SUAVE



Categoria:
Vinho Licoroso Rosado Suave



Gradação Alcoólica: 18% vol.



Envelhecimento:
Maturou 5 anos em carvalho



Castas:
Blend de uvas viníferas aromáticas



Vinhedos: Serra Gaúcha



Safra: Não Safrado



Estimativa de guarda:
Devido a sua graduação este vinho pode ser guardado por vários anos, mantendo suas características originais



Análises:
Acidez Total: 85meq/L
Açúcar Residual: 180g/L
PH: 3,4



Elaboração:
| Elaborado com vinho rosé aromático;
| Retirada do líquido na coloração rosada;
| Fermentação com controle da temperatura entre 14°C - 16°C, após é realizada a fermentação malolática, logo após é alcoolizado e filtrado;
| Após esse processo o vinho licoroso é colocado em barris de carvalho para amadurecimento por período mínimo de 5 anos;
| Filtrado e engarrafado.



Características Sensoriais: Coloração âmbar devido ao longo tempo de amadurecimento. No nariz lembra aromas de chocolate, baunilha, noz peça, caramelo, aniz estrelado, nozes e canela. Em boca levemente quente devido ao teor alcoólico, equilibrado e doce.



Harmonização: Combina bem castanhas, chocolates e sobremesas doces. Pode ser servido como aperitivo antes das refeições.



Temperatura de serviço:
12°C a 18°C

Cedenir Fornunatti, enólogo