



CAMPOS DE CIMA

Rosé Nature



VINHO

Este espumante rosé é uma raridade, uma produção pequena de cerca de 2.000 garrafas. O Rosé tem predominância da Pinot Noir, daí a sua linda cor cereja claro. No nariz oferece goiaba branca e toques de pêssego. Em boca mostra um lado sério, totalmente seco, com pouca fruta, corpo excelente, ótimo frescor. Cremoso, entrega sabores de goiaba e uma pontinha de melancia quase madura. Tem bastante influência da levedura (sabores de torrada). Um espumante persistente e complexo, elaborado pelo método tradicional e envelhecendo um mínimo de 24 meses *sur lie*.



TIPO

Espumante Rosé Natural Nature



SAFRA

2022



INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Campanha Gaúcha



ALCOOL

12,50% vol.



CASTA

Chardonnay

Pinot Noir

VINHEDO

É constituído por solos Nitossolos distro-ferrálicos, num clima subtropical, com quatro estações bem definidas, incluindo um verão quente e seco, e com boa amplitude térmica, e um inverno rigoroso. As uvas deste vinho provém exclusivamente de nossos vinhedos localizados na região das Tres Bocas, Maçambará, Rio Grande do Sul. São solos com boa drenagem, fertilidade moderada, boa textura, derivados de basalto, que ajudam a produzir uvas de grande qualidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



COR

Apresenta perlage fino, intenso e delicado.



AROMAS

Aromas de frutas vermelhas, permeadas por notas florais. São bem presentes os aromas de pão e de frutos secos



BOCA

Apresenta um lado sério, totalmente seco, com pouca fruta, corpo excelente, ótimo frescor.



HARMONIZAÇÃO

Canapés de carpaccio, lula à dorê, ou um combinado de sushi.



TEMPERATURA

5° a 8° Celsius.



CAMPOS DE CIMA
vinícola da campanha gaúcha

Entre em contato:

55.99907 0808 | 55.99708 7500
contato@camposdecima.com.br
www.camposdecima.com.br

BR 472, Km 481, Trevo de acesso a Itaqui.
Zona Rural | 97650-000 | Itaqui, RS.