

CAMP4ÑA ROSÉ BRUT

Variedades: Cabernet Sauvignon, Uruguaiana (30%)
Chardonnay, Pinto Bandeira (70%)

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

PINTO BANDEIRA/RS – SERRA GAÚCHA

Altitude: 710m / Latitude: 29° 08' 53" Sul

Sistema de Condução: espaldeiras

Solo: argila e pedras, com ótima drenagem e infiltração

Processo: Seleção e colheita manual.

Desengace.

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Fermentação malolática parcial

2ª fermentação na própria garrafa (método Tradicional), com maturação “sur lie” durante 12 meses.

Produto: Álcool: 12,6%

Acidez Total: 7,3 g/L

PH: 3,22

Açúcar: 12,0 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é límpido e brilhante, com borbulhas finas e vigorosas, com leve tonalidade salmão e reflexos cor cobre. O olfato mescla frescor e elegância, notas cítricas, frutas vermelhas, florais como rosas e violetas, juntamente com pão tostado e frutos secos. No paladar encontramos boa cremosidade e equilíbrio. Um espumante exuberante e vivo!

BODEGA SOSSEGO

Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil
www.sossego.net | bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219