

// FICHA TÉCNICA

VINHO ROSÉ DEMI-SEC | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE CASABLANCA | SAFRA: NÃO SAFRADO

LOCALIZAÇÃO: QUEBRADA DEL PULGAR É UM LUGAR DISTANTE CERCADO POR COLINAS DO VALE DE CASABLANCA. E LOCALIZADO APENAS A 11KM DA COSTA DO PACÍFICO. POSSUI COMO CARACTERÍSTICA NOITES EXTREMAMENTE FRIAS.

SOLOS: O VINHEDO ESTÁ PLANTADO EM ENCOSTAS. OS SOLOS SÃO COMPOSTOS POR GRANITO E QUARTZO QUE REMETEM NOTAS MINERAIS AO VINHO.

CLIMA: POSSUI UM CLIMA TEMPERADO FRIO ONDE A ESTAÇÃO SECA DURA ENTRE 6 E 8 MESES AO ANO. A AMPLITUDE TÉRMICA PODE CHEGAR AOS 25°C DURANTE O VERÃO FAVORECENDO A PRESERVAÇÃO DA ACIDEZ NA UVA. LOCALIZADO NUMA PARCELA MAIS FRIA E COSTEIRA DO VALE DE CASABLANCA ONDE AS TEMPERATURAS OSCILAM DOS 3°C AOS 29°C DURANTE O VERÃO

TRABALHO NO VINHEDO: VINHEDO COM DENSIDADE DE 9.800 VINHAS/HA – CARACTERÍSTICA ÚNICA EM TODO CHILE PARA VINHEDOS DE SAUVIGNON BLANC. A CONDUÇÃO É EM ESPALDEIRA ALTA COM CONDUÇÃO EM GUYOT DUPLO. AS VIDEIRAS TRABALHAM COM UM ALTO ESTRESSE HÍDRICO O QUE RESULTA EM BAGOS DE UVA MENORES E MAIS CONCENTRADOS. A NEBLINA MATINAL ORIUNDA DO PACÍFICO, CONHECIDA NO CHILE COMO “VAGUADA COSTERA”, PROTEGE OS VINHEDOS DOS PRIMEIROS RAIOS DE SOL DA MANHÃ E AS VIDEIRAS SÃO PLANTADAS, EM ENCOSTAS COM EXPOSIÇÃO LESTE, PARA PROTEGER OS CACHOS DA INCIDÊNCIA DO SOL DA TARDE.

CASTA: 100% SAUVIGNON BLANC – RIPASSO COM CASCAS DE SYRAH

COLHEITA: MANUAL REALIZADA DURANTE A SEGUNDA QUINZENA DO MÊS DE ABRIL.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: DEPOIS DE COLHIDA, A UVA É DESENGAÇADA (PROCESSO DE SEPARAÇÃO DO ENGAÇO DO BAGO) E SEGUE PARA A Prensagem PNEUMÁTICA DE BAIXO RENDIMENTO. ESSE VINHO ROSÉ DE CASTAS BRANCAS FOI VINIFICADO UTILIZANDO O MÉTODO ITALIANO CHAMADO “RIPASSO”. OCORRE QUE SE INCORPORA O BAGAÇO JÁ Prensado DA SYRAH AO SUCO DA SAUVIGNON BLANC PARA UMA FERMENTAÇÃO EM CONJUNTO GANHANDO COR, AROMAS E CERTA COMPLEXIDADE. A FERMENTAÇÃO OCORRE EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. SEM CORREÇÃO DE ACIDEZ E COR. ESTABILIZAÇÃO SEM QUÍMICOS.



 @NOVOCHILE

NOVO
CHILE

ÁLCOOL: 14% | PH: 3,13 | ACIDEZ TOTAL (T): 6,96 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 23,12 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,34 G/L

DEGUSTAÇÃO: UM DOS ROSÉS MAIS INTERESSANTES DO CHILE. ROSÉ LÍMPIDO. NO NARIZ REVELA UMA COMPLEXIDADE COM NOTAS MINERAIS, CÍTRICAS, FRUTAS BRANCAS, TOQUES DE MARACUJÁ E GOIABA, EM CONJUNTO COM FRUTAS VERMELHAS COMO CEREJA E MORANGO. EM BOCA APRESENTA EQUILÍBRIO, BOA ACIDEZ E UMA LEVE DOÇURA (DEMI-SEC) COM UM FINAL AMPLO E PERSISTENTE.

POTENCIAL DE GUARDA: 5 ANOS