



# ROSÉ DE MOURVEDRE 2018

NOVO CHILE

ERASMO

// FICHA TÉCNICA

VINHO ROSÉ | PRODUTOR: ERASMO | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DO MAULE | SAFRA: 2018

Chile



**LOCALIZAÇÃO:** A ÁREA DE LOCOMILLA (CALIBORO) FOI ESCOLHIDA PORQUE PERMITE O CULTIVO EM SECANO (SEM IRRIGAÇÃO) COM INTENSA LUMINOSIDADE, CONFERINDO ASSIM UMA MAIOR CONCENTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E INTENSIDADE DE SABOR. OS VINHEDOS SE ENCONTRAM A 300M DE DISTÂNCIA DO RIO PERQUELAUQUEN.

**SOLOS:** FRANCO-ARENOSOS DO TERRAÇO ALUVIAL DO RIO PERQUILAUQUEN, COM SEDIMENTOS DE QUARTZO.

**CLIMA:** MEDITERRÂNEO, COM GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA (CERCA DE 10 GRAUS). VERÕES CALOROSOS, COM NOITES FRESCAS PROPICIADAS PELA BRISA DO RIO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** OS VINHEDOS SÃO CULTIVADOS EM GOBELET (CABEZA), DE MANEIRA ORGÂNICA (CERTIFICADO) E COM PRÁTICAS BIODINÂMICAS, EM UMA ÁREA DE 2 HA. PRODUZEM CERCA DE 4.000 KG/HA E NÃO HÁ NECESSIDADE DE RETIRADA DE BAGOS (RALEIO), POIS AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS SÃO MAIS DIFÍCEIS, O QUE GARANTE NATURALMENTE UMA MENOR PRODUÇÃO. POR ESTAR NA ZONA DO SECANO DO MAULE, OS VINHEDOS NÃO RECEBEM QUALQUER TIPO DE IRRIGAÇÃO ARTIFICIAL (DRY FARM).

**CASTA:** 100% MOURVÈDRE

**COLHEITA:** MANUAL, REALIZADA EM SISTEMA DE "FLOREO": COLHEITAS PARCIAIS, BUSCANDO AS UVAS MAIS MADURAS; PODE SER REALIZADA EM ATÉ 3 ETAPAS, SEGUINDO O NÍVEL DE AMADURECIMENTO DAS FRUTAS. AS COLHEITAS SÃO REALIZADAS DURANTE A TARDE E AS UVAS REPOUSAM DURANTE TODA A NOITE (TEMPERATURA MAIS BAIXA).

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** SELEÇÃO MANUAL, REALIZADA NAS PRIMEIRAS HORAS DA MANHÃ. MACERADO COM AS CASCAS POR 5 HORAS E ENTÃO SUAVEMENTE Prensado. FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA REALIZADA COM LEVEDURAS NATIVAS EM TEMPERATURA CONTROLADA PARA PRESERVAR SUA COMPLEXIDADE AROMÁTICA. SEM FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA, FOI NATURALMENTE ESTABILIZADO, AJUDADA PELO FRIO DO INVERNO. SEM CONTATO COM MADEIRA, O VINHO É FILTRADO E ENTÃO ENGARRAFADO. 3500 GARRAFAS.

 @NOVOCHILE

**NOVO  
CHILE**

ÁLCOOL: 13,0% | PH: 3,50 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,31 G/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 5,69 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,31 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** COR CEREJA VIVO, LÍMPIDO E BRILHANTE. NOTAS ELEGANTES DE FLORES DO CAMPO E FRUTAS VERMELHAS COMO FRAMBOESAS E CEREJAS. EM BOCA É FRESCO E COM ACIDEZ BASTANTE AGRADÁVEL. TANINOS SUAVES E CORPO MÉDIO, SOMADO A UM FINAL EQUILIBRADO, FRUTADO E REFRESCANTE.

**HARMONIZAÇÃO:** SE TRATA UM VINHO BASTANTE VERSÁTIL, ACOMPANHANDO DESDE QUEIJOS FRESCOS ATÉ CHARCUTERIA FINA, ALÉM DE CARNES BRANCAS E CORTES MAGROS DE PORCO.

**POTENCIAL DE GUARDA:** PRONTO PARA BEBER OU GUARDAR POR ATÉ 3 ANOS.