



**LUIZ PORTO**

VINHOS FINOS



## DOM DE MINAS ROSÉ



**ORIGEM:** Cordislândia - MG

**PRODUTO:** Dom de Minas Rosé

**SAFRA:** 2017

**TIPO DE UVA:** Syrah

**GRAU ALCÓOLICO:** 12,5%

**ALTITUDE:** 980m

**TIPO DE SOLO:** Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

**CLIMA:** Tropical de altitude

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaladeira

**PRODUÇÃO:** 3,0kg por planta

**ÉPOCA DA COLHEITA:** Julho de 2017

**EXTRAÇÃO DO MOSTRO:** Desengace e esmagamento, seguido de drenagem do mostro flor.

**MACERAÇÃO:** 1 dia em contato com as cascas.

**FERMENTAÇÃO:** Aço inox com controle de temperatura de fermentação.

**ENGARRAFADO:** Novembro de 2020.

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 2.500

**LOTE:** Único

**ESTILO:** Vinho rosé refrescante e suculento.

**HARMONIZAÇÃO:** Fácil de beber, agradável e refrescante este vinho não é tão leve quanto os brancos e nem tão pesado quanto os tintos, ideal para recepcionar os convidados ou iniciar qualquer refeição, acompanhando saladas, canapés, pratos leves a base de peixes e frutos do mar, bem como pizzas e carnes assadas. Servir refrescado entre 8 a 10°C.

### DESCRIÇÃO

**COR:** Brilhante, cor rose vibrante e sedutora.

**AROMA:** Aromas que lembram a primavera, pela riqueza das notas florais e das frutas frescas como maçã, pêssego, romã, pera, cereja e amora silvestre.

**SABOR:** Paladar leve e refrescante, equilibrado na sensação de acidez e persistência, resultando num vinho macio, sedoso e suculento.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA  
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337  
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br  
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br  
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG  
CEP: 36.325-000