



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



## LUIZ PORTO BRUT ROSÉ



**ORIGEM:** Cordislândia - MG

**PRODUTO:** Luiz Porto Brut Rosé

**SAFRA:** não safrado

**TIPO DE UVA:** Pinot Noir (80%) e Chardonnay (20%)

**GRAU ALCOÓLICO:** 12,0%

**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:** 2,5kg por planta

**ÉPOCA DA COLHEITA:** Inverno

**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

**PRENSAGEM:** Prensagem direta da uva inteira e separação do mosto flor e mosto prensa.

**PRIMEIRA FERMENTAÇÃO:** Aço inóx com controle de temperatura

**SEGUNDA FERMENTAÇÃO:** Na garrafa com "Sur Lies" de 12 meses

**DEGORGEMENT:** 2022

**DOSAGEM DO LICOR EXPEDIÇÃO:** 14 g/l de açúcar

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 2.500

**LOTE:** Único

**ESTILO:** Vinho espumante rosé maduro e frutado.

**HARMONIZAÇÃO:** Versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas, saladas, quiches, pratos de sabor leve e delicado como peixes (salmão, congrio e linguado) e frutos do mar.

Servido refrigerado de 5 a 6°C.

### DESCRIÇÃO

**COR:** Cor sedutora de tonalidade rose cereja, brilhante e com espuma fina e abundante.

**AROMA:** Aroma exótico e intenso de flores cítricas, frutos do bosque como cassis, mirtilo, amoras e um toque de morango e framboesa.

**SABOR:** Leve e fácil de beber, refrescante, paladar macio e cremoso com boa estrutura e permanência de sabor de fruta madura e torrefação.

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