

TAIPA (Premiado) Vinho Fino Rosé

PRODUTO: Pericó Taipa Rosé - Vinho Fino
SAFRA: 2009
VARIEDADE: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%.
ORIGEM: Pericó Valley, São Joaquim/SC das Terras de Altitude e da Neve Catarinense.

PROCESSO:

VINHO: elaboração do vinho, a partir de uvas cuidadosamente selecionadas, provenientes de vinhedos próprios, cultivados em espaldeira, com somente uma produção de 0,75 kg por planta. Os vinhedos estão localizados a uma altitude de 1300 metros acima do nível do mar.

CARACTERÍSTICA ANALÍTICA:

Álcool: 12,5, %
Acidez Total: 5,89 g/L (ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,28 g/L
Densidade: 0,9920
Extrato seco: 20,99 g/L
S₀₂ Total/Livre: 97/25 mg/L
Açúcares Totais: 1,45 g/L
pH: 3,3

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISUAL: rosa cereja claro, brilhante, elegante.

OLFATO: Aroma fino e delicado com notas de frutas vermelhas, onde se percebe goiaba, amora e rosas, com leve toque de baunilha originada da breve passagem em carvalho novo, francês.

BOCA: Frutado, refrescante, se percebe a elegância do carvalho francês e as mesmas frutas encontradas no aroma.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8 a 10 ° C

HARMONIZAÇÃO: Antipastos, peixes em geral, camarão, crustáceos, culinária japonesa e oriental, carnes brancas, pizzas, risotos, comidas leves e massas.



Pinheiro – Araucária angustifolia – é uma árvore típica do planalto sul do Brasil e da Fazenda Pericó.

Taipa é um muro de pedras encaixadas que remontam ao séc. XVIII, com grandes extensões em todo o sul do Brasil.