

PASSION ROSÉ VINHO REGIONAL LISBOA 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Passion Rosé Vinho Regional Lisboa 2023, produzido pela Casa Santos Lima, é um vinho que combina as castas Castelão e Cabernet Sauvignon, cultivadas em solos predominantemente argilo-calcários. As uvas colhidas passam por um processo de maceração pelicular antes da prensagem. A fermentação ocorre com controle de temperatura, resultando em um vinho de cor rosa claro. No paladar, é leve e saboroso, destacando sabores de morango e framboesa, equilibrados por sensações de especiarias e uma acidez refrescante. Com um final de prova longo e agradável, este é um rosé fresco e aromático.

● ESTILO: ROSÉS LIGHT

Os Rosés Light são vinhos com alguma semelhança com vinhos brancos. O processo de elaboração é por maceração em branco, o que consiste em separar o suco das cascas, tão logo seja feito o esmagamento e a prensagem das uvas. Seus aromas são frescos, delicados e apresentam características florais e frutadas. No paladar expressam frescor, com uma acidez bem desenvolvida. Em geral possuem baixo teor alcoólico e reduzida presença de taninos. Determinados vinhos podem apresentar uma discreta doçura.



País:

Portugal



Uva:

Castelão e Cabernet Sauvignon



Temperatura:

6°C a 8°C



Abrir e consumir após:

Abrir e beber



Teor alcoólico:

12,5%



Corpo:

●●○○○



Sequência no serviço da seleção

2º

● HARMONIZAÇÃO

Atum com molho azebolado e pimentão, Panquecas com creme, Raviólis de carne, Salmonete, Pimentão Recheado, Massas com berinjela e abobrinha, Salada de legumes e Crostines ou bruschetas.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.