



## COSTA REAL FRISANTE ROSÉ

### VINHO FRISANTE NATURAL ROSÉ SUAVE

750 mL

*A linha Costa Real une a alma do cooperativismo à proposta de um brinde alegre, descontraído e intensamente frutado. Nascida do trabalho dedicado dos nossos cooperados, esta linha destaca-se por seu aspecto leve, acidez equilibrada e vocação para o consumo jovem e descontraído. Uma expressão pura de harmonia engarrafada, ideal para transformar qualquer momento do dia a dia ou celebração casual em um momento especial.*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIETADES:** BRS Lorena, Moscato Embrapa e Alicante Bouschet

**ORIGEM DAS VARIETADES:** Brasil e França

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 16 e 18 °C

Uso de leveduras selecionadas

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos base BRS Lorena, Moscato Embrapa e Alicante

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Carbonatação até atingir 2 bar de pressão

Engarrafamento em envasadora isobárica

### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração rosa cereja, aspecto límpido e leve presença de gás



Aromas com notas intensas de frutas vermelhas e um toque de rosas



Leve e doce, com acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 10,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 70 meq/L

**AÇÚCARES:** 60,0 g/L

**pH:** 3,40