



GOTAS D'OR ROSÉ

FILTRADO DOCE ROSÉ GASEIFICADO

660 mL

Gotas D'Or é o convite da cooperativa para transformar qualquer dia em uma celebração descompromissada. Combinando o dulçor envolvente da uva a um frescor borbulhante e teor alcoólico reduzido, esta linha entrega uma experiência sensorial macia, limpa e extremamente fácil de beber. O brinde ideal para brindar à leveza e compartilhar sorrisos com quem se ama.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Isabel e Niágara

ORIGEM DAS VARIETADES: Estados Unidos

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 pneumática com breve maceração para extração da cor

Clarificação prévia do mosto

Parte do mosto fermenta com temperatura controlada e outra parte é armazenada em tanques, sem iniciar a fermentação

Formulação do produto misturando Mosto de Uva com o vinho






Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Carbonatação até atingir 2 bar de pressão

Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS

-  Coloração rosé de média intensidade e aspecto límpido e brilhante
-  Aromas frutados lembrando frutas vermelhas como cereja e morango
-  Paladar adocicado, refrescante e com baixo teor alcoólico.
-  Combina com alimentos em geral, acompanhando bem todas as refeições
-  Temperatura de serviço de 4 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 4,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 110,0 g/L

pH: 3,34