

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cristofoli Rosé de Sangiovese 2023
Vinícola	Vinhos Cristofoli
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Faria Lemos (Bento Gonçalves)
Tipo	rosé
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	Grand Gold - Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na charmosa “Toscana brasileira”, vulgo distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves, a nova geração de uma tradicional família de vinhateiros vem mostrando que o Brasil possui grande potencial para a renomada casta italiana Sangiovese.

São os Cristofoli, que nas encostas íngremes de solo basáltico ao redor da própria vinícola, mantêm as videiras que os posicionam como uma referência nacional no plantio dessa cepa.

A Sangiovese faz parte da história da família há mais de um século, desde a chegada dos primeiros descendentes ao Brasil. Hoje, Bruna, Letícia e Lorenzo, que lideram a vinícola, mantêm vivo esse legado, mostrando também a versatilidade da uva na produção de diferentes estilos de vinho – dos espumantes aos tintos envelhecidos em barricas.

Um dos destaques da vinícola é o Cristofoli Sangiovese Rosé, que devido ao enorme sucesso, chega ao seu Lote 6 na safra 2023.

Diferente dos rosés tradicionais, feitos por sangria, este vinho é elaborado a partir de uvas destinadas exclusivamente à sua elaboração, garantindo qualidade, requinte e superioridade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o olfato limpo e refinado traz a tona aromas de frutas vermelhas frescas, em especial a cereja, junto de frutas mais exóticas como romã, acerola e pitanga; notas de lima e uma delicada nuance de flores brancas incrementam a sua paleta aromática de maneira encantadora

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

o perfil de boca revela um rosé muito refrescante, com ótima intensidade de sabor e acabamento impecável; um exemplar que garante prazer do primeiro ao último gole

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls