

FICHA TÉCNICA

Veuve du Vernay ICE ROSÉ

As bolhas douradas dos espumantes VEUVE DU VERNAY são elaboradas seguindo rigorosamente a tradição francesa pela Maison PATRIARCHE, instalada em Beaune, na região da Borgonha.

A busca da perfeição garante uma qualidade irrepreensível, conferindo aos vinhos espumantes VEUVE DU VERNAY a sua personalidade única e a sua reconhecida complexidade aromática.

Notas de Prova

De cor rosada, brilhante e viva, o **Veuve du Vernay ICE ROSÉ** é um espumante feito especialmente para ser servido e saboreado com gelo numa grande taça de vinho. No nariz sobressaem aromas frutados com notas de framboesa.

Vinificação

As uvas são provenientes de vinhedos pacientemente cultivados pelos viticultores parceiros da PATRIARCHE, com cuidado e respeito pelo meio ambiente.

Quando as uvas alcançam a sua maturidade, a colheita é cuidadosamente realizada e os frutos selecionados. O enólogo da VEUVE DU VERNAY, Jean-Jacques HOCHET, oferece todo o seu know-how em cada etapa da preparação dos vinhos.

A produção desenrola-se de acordo com um ritual de etapas ancestrais. Ela começa com a prensagem, destinada à obtenção do “vinho base”. Em seguida, é acrescentado o “licor de tiragem”. Aqui reside a receita secreta da VEUVE DU VERNAY: uma mistura de açúcar e leveduras que permite o início do processo de fermentação e a formação das bolhas.

Em seguida, vários meses de repouso sob os cuidados do nosso Mestre de Adega, para que os vinhos desenvolvam plenamente os seus aromas e bolhas.

Informação Técnica

Vinho . Espumante Veuve du Vernay ICE ROSÉ

Produtor . Grupo Patriarche - França

Enólogo . Jean-Jacques Hochet

Açúcares Totais . 47 g/L

Álcool . 11,0° vol.

Capacidade . 750 ml

Unidades por caixa . 6

