



Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO ROSÉ

Variedades: Cabernet Sauvignon – 100%

Safra: 2021

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Área: 3 hectares

Altitude: 78m

Latitude: 29° 54' 23'' Sul

Plantação: 2004 e 2005

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Densidade: 3.000 pés/ha.

Produção aproximada: 6.000 kg/ha.

Porta-Enxerto: SO4

Solo: Argilo-Rochoso com profundidade até 1 m.

Processo: Seleção e colheita manual

Desengace

Maceração pré-fermentativa

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Maturação sur lie, durante 6 meses em tanques de aço inox

Produto: Álcool: 12,9%

Acidez Total: 5,66 g/L

PH: 3,55

Açúcar: 1,48 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é brilhante e límpido, com tons de salmão. O olfato é fresco e intenso, predominando frutas vermelhas e notas florais como rosas e cravo. No paladar é leve, frutado, harmonioso e com boa acidez.