



AMITIÉ

AMITIÉ COLHEITAS TEMPRANILLO ROSÉ

O Brasil é o único País do mundo a ter colheitas nas quatro estações do ano com três tipos de viticultura. AMITIÉ COLHEITAS expressa cada uma destas regiões com a curadoria de suas sócias que desenvolveram uma edição limitada com vinhos de cada colheita. A Colheita de Primavera faz parte de uma viticultura tropical no semiárido do Vale do São Francisco em uma época onde o clima é mais ameno e com maior amplitude térmica. A colheita acontece duas vezes no ano e em qualquer período, com manejo no vinhedo através de irrigação e poda. Um vinho que expressa a melhor versão da Tempranillo do Vale do São Francisco.

Origem: Lagoa Grande - Vale do São Francisco

Safra: 2020

Colheita: 28 de setembro de 2020

Altitude: 390m

Latitude: Paralelo 8°

Teor alcoólico: 11,5%

Variedades: 100% Tempranillo

Notas de degustação: Um vinho de coloração rosé vibrante e límpida. Apresenta aromas de frutas vermelhas, como morango e framboesa. Em boca é frutado e refrescante, com acidez equilibrada e harmoniosa.

Temperatura de serviço: 8 a 10 °C

Harmonização: Frutos do mar, carnes brancas, queijos macios, entradas e pratos leves.



| Código | NCM | EAN | DUN | Lastro | Pallet |
|--------|----------|---------------|----------------|-----------|-----------|
| 1018 | 22042100 | 7898921127202 | 37898921127203 | 22 caixas | 88 caixas |

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

www.espumantesamitie.com.br

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

comercial@espumantesamitie.com.br

@espumantesamitie

