

## DUNAMIS AR – ROSÉ



**Varietales:** 50% Malbec e 50% Merlot

**Safra:** Não safrado

**Vinhedos:** Serra Gaúcha

**Solo:** Solos rasos, pedregosos e com relevo inclinado. Apresenta boa drenagem, pouca compactação e pouca matéria orgânica.

**Processo:** Desengace e maceração pelicular a frio de 18 horas. Clarificação e filtragem antes de fermentar. Fermentação controlada a 13°C. Segunda fermentação em tanques (*charmat*) a temperatura de 12 – 13°C.

**Principais características do produto:**

Graduação alcoólica: 12,5% vol.

Acidez total: 87 meq/l

Açúcar Residual: 10 g/l

**Notas de degustação:** Possui cor salmão clara. Em boca acidez refrescante e equilibrada com forte presença de sabor frutado. Notas de frutas vermelhas como morango, cereja e groselha se fundem originando um aroma delicado e fino.

**Temperatura de serviço:** 4 a 6°C