



RIVAROSE BRUT PRESTIGE

IGP MÉDITERRANÉE, PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso Rosado.

Variedad: Syrah, Grenache.





Alcohol: 12,0%.

Vinificación: Cosecha en la noche para garantizar la frescura en la uva, maceración pelicular de 24 horas seguida por prensa y empezamos fermentación a bajas temperaturas, la segunda fermentación igual en tanques de acero inoxidable (método charmat) a temperatura controlada y agitando las levaduras durante el proceso (battonage), luego el vino descansa 5 meses con las levaduras muertas (lias) para obtener un poco de complejidad.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rosado muy pálido, brillante. Este vino muestra burbujas delicadas pero persistentes.
-  En nariz revela aromas de pequeños frutos rojos como la fresa y la frambuesa.
-  La estructura es elegante y pulida con una espuma fina y frescura rica, se complementa la nariz con notas de toronja, para un auténtico sabor del Mediterráneo.
-  Se recomienda acompañar con Aperitivos o postres a base de chocolate.

RIVAROSE

La Bodega

RIVAROSE es un rosado espumoso de la IGP (Indicación geográfica protegida) "Mediterráneo". La bodega fue establecido en 1909, en Salon de Provence, un pequeño pueblo cerca de Marseille y es el más antiguo y mayor productor de vinos espumosos de toda la denominación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com