CASA VALDUGA
DESDE 1875

Produto: Duetto Rose Sangiovese / Barbera

Safra: 2008

Variedade: Sangiovese e Barbera

Origem: Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves – RS – Brasil

Processo de vinificação: Colheita manual, desengace e rompimento pelicular das uvas com leve maceração para pouca extração de cor; adição de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica, controle de maceração e de temperatura, descuba, fermentação malolática, engarrafamento e rotulagem.

Característica Analítica	Análise Organoléptica
Álcool: 12,12 ºGL **Acidez Total:** 2,11 g/L em H2T **Acidez Volátil:** 0,24 g/L **Densidade:** 0,993 **Extrato seco:** 23 g/L **So_2 Total/Livre:** 84 / 36,7 g/L **Açúcares totais em glicose:** 5,7 g/L **pH:** 3,21	**Visão:** brilhante, envolvente com aspecto vermelho morango. **Olfato:** frutas vermelhas, amoras, framboesas. **Paladar:** vinho leve, aveludado, tenro e acidez equilibrada. **Consumo:** 08 – 10 ºC.

Harmonização: Carnes brancas, massas com molhos brancos, peixes.