



RHEIN EXTRA BRUT ROSÉ



País, Região e Sub-região

Romênia / Dealu Mare / Tohani – Gura Vadului



Vinhedo

A região de Dealu Mare (ou Big Hill) fica no paralelo de 45°, compartilhando a mesma latitude com Bordeaux e Piemonte, com um microclima quente e seco típico e os outonos bastante longos que favorecem um amadurecimento lento e completo das uvas. Há um longo período de vegetação de 210-240 dias com umidade máxima de 55-80%. As uvas desfrutam da combinação perfeita de dias quentes e noites frias.



Uva

100% Pinot Noir



Safra

2018



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação pelo método tradicional Champenoise, com uma segunda fermentação em garrafa.



Notas de Degustação

De cor salmão. Apresenta agradáveis aromas a frutos vermelhos e um final longo e satisfatório, que deixa um aroma agradável. O espumante apresenta boa estrutura, perfeita acidez e complexidade. Temperatura de serviço de 8°C.



Harmonização

Ideal como aperitivo, com a maioria dos pratos da entrada à sobremesa.



Sobre a Vinícola

The Iconic Estate, tem 129 anos de experiência em vinificação, é membro do Alexandrian Group Romania, a maior produtora e distribuidora de álcool da Romênia. A empresa possui instalações de produção e armazenamento, três linhas de engarrafamento, armazém com temperatura controlada e caves subterrâneas. Ano após ano, os vinhos produzidos têm sido premiados em diversos concursos internacionais. A vinícola é a primeira romena a receber a Grande Medalha de Ouro no “Concours Mondial de Bruxelles”.

Rhein Extra é a linha de espumantes que é produzida nas Caves Rhein desde 1892. As notáveis qualidades deste espumante são reconhecidas desde 1906, ano em que obteve a mais alta distinção na “Exposição Geral Romena”. Naquela época, o espumante era considerado “a marca mais natural, indígena e superior” produzida pelo método tradicional Champenoise - com uma segunda fermentação em garrafa.

