

Winestellation
Non Vintage **PIEMSA**
Vin de France

WINESTELLATION ROSÉ

NON VINTAGE

VIN DE FRANCE

WST ROSÉ

VIN DE FRANCE | NON VINTAGE



"Sim, acredite ou não, somos feitos de poeira estelar. 97% dos nossos átomos são de origem estelar. Este vinho também tem a mesma origem: nasceu entre Supernovas e Constelações longinhas. Entretanto, foi criado em nossa Terra, vinificado com nossas mãos e com a intenção de reencontrar - mais uma vez - o prazer cósmico do momento presente. Boom!"

"Difficile à le croire mais nous sommes bien faits de poussières d'étoiles, 97% de nos atomes sont d'origine stellaire. Winestellation est né parmi les supernovas et les constellations lointaines, mais créé récemment sur notre Terre, vinifié avec nos propres mains et avec l'intention de rencontrer, une fois de plus, le plaisir cosmique du moment présent.
Boom! "

Uva

50% Cabernet Sauvignon - 41% Merlot - 5% Sauvignon Gris - 4% Sémillon

Cépages

50% Cabernet Sauvignon - 41% Merlot - 5% Sauvignon Gris - 4% Sémillon

Apelo

Vin de France

Appellation

Vin de France

Região

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. França

Région

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. France

Idade dos vinhedos

5 - 25 y 80 anos

Âge des vignes

5, 25 et 80 ans

Fermentação e Envelhecimento

Em tanques de inox e barris de carvalho francês

Fermentation et Élevage

En cuve en acier inoxydable et barriques de chêne français

Álcool | pH | Acidez geral

13,5% vol. | pH: 3,29 | 4,01 g/l H2SO4

Alcool | pH | Acidité totale

13,5% vol. | pH: 3,29 | 4,01 g/l H2SO4

Temperatura de serviço

❄ 8°C a 10°C

Température de Dégustation

8°C à 10°C

Potencial de guarda

3-5 anos

Temps de garde

3-5 ans

Notas de Cata (Degustação)

Notes de Dégustation

De cor salmão claro com reflexos rosa pastel, é um vinho límpido e brilhante.

Ao olfato é intenso e complexo, com nuances de frutas exóticas e cítricas como manga, lichia, melão, pêsego e tangerina; também encontraremos aromas secundários que recordam ao marmelo, mel, baunilha e caramelo. Envolvente e volumoso na boca, o Winestellation Rosé é um vinho ligeiramente perolado, com acidez média, fresco e equilibrado; com um final longo e suntuoso. Este rosé atípico e versátil não só pode ser bebido como aperitivo, mas também é ideal com uma grande variedade de pratos e sabores gastronômicos. Saúde!

De couleur saumon clair avec des reflets roses pastels, ce vin se présente parfaitement limpide et brillant à la vue.

Nez complexe et intense révélant des notes de fruits exotiques comme la mangue, le litchi, le melon mais aussi des arômes secondaires miel et vanille.

Attaque puissante qui enveloppe généreusement le palais, Winestellation est un vin frais légèrement perlé avec une acidité fine. Servi en apéritif ou avec vos plats fraîcheurs, c'est un incontournable pour accompagner vos belles soirées . Santé!

@PIENSAWINES
WWW.PIENSAWINES.COM
INFO@PIENSA.FR

-

FRANCE | ARGENTINA

PIENSA
FRANCE