

PACHECO PEREDA ROSADO



PAÍS ARGENTINA

REGIÃO MENDOZA

ROSÉ | SAFRA 2022

VARIEDADES: 58% Sangiovese e 42% Syrah

VINIFICAÇÃO

O vinho é fermentado em tanques de aço inox com temperaturas controladas 16-18°C por 21 dias. O vinho é meio seco, com açúcar residual de 5.18 g/L.

AMADURECIMENTO

Sem amadurecimento

NOTAS DE PROVA

Aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como cereja, framboesa e morango, com notas de melão. É um vinho equilibrado com acidez fresca e um final vivo.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para desfrutar com carnes leves, legumes da estação assados e massas com molhos leves.

VINHO

Um vinho fresco, frutado e fácil de beber. Perfeito para acompanhar momentos alegres e festivos.

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Varietal

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A vinícola Pacheco Pereda foi fundada em 1995 por Eduardo Lavaque, em Maipú. Em poucos anos a Pacheco Pereda cresceu e suas 800.000 garrafas produzidas anualmente eram, quase na totalidade, absorvidas pelo mercado argentino. Desde 2006, os proprietários de Martins, Bodegas Hispano Argentinas, se associaram a Lavaque, com a condição que ele continuasse supervisionando a produção de Pacheco Pereda. Seguindo o formato original, Pacheco Pereda trabalha as distintas zonas de Mendoza (Luján de Cuyo, Uco, Maipú) e San Juan para conseguir a expressão mais completa de cada varietal.

CÓDIGO DO PRODUTO
PCP01900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7798130465334

CAIXA
6x 750ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17798130465331



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)