

DILEMA

Nohaytal



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Tipo de vinho: Rosé
Vinhedo: Região Leste, Mendoza, Argentina.

Vinificação : Colheita manual, desengace, sangria (breve contato do mosto com as peles), fermentação em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas, sob temperatura controlada, estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Dilema Rosé Doce Natural é um vinho elegante e fresco. Na vista é rosa pálido com reflexos acobreados. Destaca-se por seus atraentes aromas de frutas vermelhas como morango e framboesa. Na boca é harmonioso, com uma acidez refrescante, virtudes que o tornam um vinho perfeito para acompanhar pratos como paella, massas, saladas, peixes grelhados e queijos como brie e camembert. Ideal para desfrutar sozinho ou acompanhado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 7° y 10°.



dilema_wines

