

Fontarèche Tradition Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco



Imagens meramente ilustrativas



AOC Corbières

Produtor
Château Fontarèche

Terroir
Solo argiloso favorecendo a resistência à seca.

Vinificação
60% Piquepoul Noir - 20% Syrah
20% Grenache
Maceração pré-fermentação a frio.
Prensagem com ausência de oxigênio e fermentação à baixa temperatura.

Graduação alcoólica
13,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação
Cor rosa salmão com bastante luminosidade. Bouquet frutado com aromas de frutas vermelhas e notas mentoladas. Paladar amplo e suave, generoso e com um final refrescante e persistente em boca.

Harmonização
Acompanhamento perfeito de aperitivo, carnes grelhadas, peixes, beringela recheada e comida asiática.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Les Petits Diables 2018

Vinho Fino Rosé Seco



IGP Méditerranée

Premiações & Pontuações

CGA Paris 2019: prêmio de excelência



CGA Paris 2019

Wine Advocate **91**

Produtor

Domaine des Diables & MiP

Vinificação

60% Syrah - 20% Grenache - 20% Cinsault
Maceração pré-fermentação a frio.
Prensagem com ausência de oxigênio e
fermentação à baixa temperatura.
Envelhecimento de 4 meses
sobre as borras finas.

Graduação alcoólica

12,5%

Temperatura ideal de consumo

Entre 8° e 10°C

Degustação

Linda cor rosa pálida.
Bouquet aromático elegante com
aromas frescos de frutas brancas
como pêssego e frutas vermelhas
como morango. Paladar fino e vivo.

Harmonização

O vinho ideal para aperitivos
entre amigos, refeições leves,
saladas, grelhados, comida
asiática e provençal.



Imagens meramente ilustrativas



 Medalha de Ouro



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

MIP Classic Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco



AOC Cotês de Provence

Premiações & Pontuações

- CGA Paris 2019
- Vins de Provence 2019
- Wine Advocate **90**

Produtor

Domaine des Diabls & MiP
CGA Paris 2019: prêmio de excelência

Vinificação

60% Cinsault - 20% Syrah - 20% Grenache
Prensagem com ausência de oxigênio e
fermentação à baixa temperatura.
Envelhecimento de 4 meses
sobre as borras finas.

Graduação alcoólica
12,5%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação

Cor de pétala de rosa, muito clara.
No nariz é agradável e explosivo
com notas de flores brancas e
frutas amarelas. Na boca é um
vinho elegante, aromático,
com final persistente.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de
aperitivo, refeições leves,
tartare de peixes, grelhados,
camarão, comida asiática
e mediterrânea.



Imagens meramente ilustrativas

● Medalha de Ouro

● Medalha de Prata



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Roche-Audran Côtes du Rhône 2018

Vinho Fino Rosé Seco



AOC Côtes du Rhône

Produtor
Domaine Roche-Audran

Idade das vinhas
30 anos

Vinificação
100% Grenache
Vinificação e envelhecimento
ocorrem em tanques de concreto
Assemblagem de rosés obtidos por
prensagem direta e por sangria.

Graduação alcoólica
12,5%

Temperatura ideal de consumo
Entre 10° e 12°C

Degustação
Nariz de morango e notas cítricas.
O paladar associa doçura de um
rosé mediterrâneo e o frescor dos
terroirs do Rhône norte. Aromas de
frutas cítricas e frutas exóticas.

Harmonização
Acompanhamento perfeito de
aperitivos, saladas frescas, grelhados,
pizzas e peixes.



Roche-Audran



Imagens meramente ilustrativas

 Vinho orgânico



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Made in Provence Collection 2018

Vinho Fino Rosé Seco



AOC Cotês de Provence

Produtor

Domaine des Diablies & MiP

Premiações & Pontuações

● CGA Paris 2019

● CGV Lyon 2019

● CGV Vinalies Internationales 2019

CGA Paris 2019: prêmio de excelência

Wine Advocate **91**

Vinificação

60% Syrah - 30% Grenache - 10% Rolle
Maceração pré-fermentação a frio.
Prensagem com ausência de oxigênio e
fermentação à baixa temperatura.

Envelhecimento de 4 meses
sobre as borras finas.

Graduação alcoólica

12,5%

Temperatura ideal de consumo

Entre 8° e 10°C

Degustação

Linda cor rosa fúcsia.

Aroma poderoso, com notas de
frutas cítricas e frutas vermelhas.

Grande fineza em boca e com
as mesmas notas aromáticas.

Perfeito equilíbrio entre acidez e
doçura. Boa persistência no final

Harmonização

Acompanhamento perfeito de
aperitivos, saladas, tartare de peixes,
comida asiática e mediterrânea.



Imagens meramente ilustrativas

● Medalha de Ouro



**EMPORIO
MUNDO**

seleção
2019

Cuvée Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco



Imagens meramente ilustrativas



AOC Coteaux Bourguignons

Produtor

Armelle & Bernard Rion

Terroir

Solos cristalinos.

Vinificação

100% Gamay

Vinificação tradicional.

Colheita manual.

Graduação alcoólica

12,5%

Temperatura ideal de consumo

Entre 07 e 10°C

Degustação

Linda cor rosa clara.

No nariz surgem aromas intensos de pequenas frutas vermelhas (groselha, framboesa) e frutas de polpa branca como pêsego.

No paladar, rosé fino, delicado e frutado.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de pratos frescos de verão, saladas e grelhados.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019