

Dilema - 2023

Vinho Rosé de colheita de inverno, traz a peculiaridade de ser um rótulo composto unicamente pela uva Syrah. Com suas notas elegantes e o seu frescor, sentimos a inspiração dos melhores provençais franceses. Possui coloração rosa pálido, se aproximando de tons salmão. É um vinho aromático, com presença de frutas vermelhas frescas, em boca, se destacam o morango e a framboesa, frescos e vibrantes. Harmoniza com peixe, pratos frios e leves.

Safra: : Inverno de 2023

Região: Serra da Mantiqueira

Uva: Syrah (100%)

Garrafas numeradas: 1270 garrafas de 750ml

Álcool: 12,3%

Açúcar residual: 1,9 g/l

pH: 3,39

Acidez total: 5,62 g/l

Potencial de guarda: 3 anos

Solo: de origem Granítica, Franco-Arenoso e Argiloso apresentando boa drenagem.

Clima: Tropical de altitude com invernos secos e alta amplitude térmica. Extremamente propício para o completo amadurecimento das bagas de uva, durante época de colheita os invernos apresentam noites com 7,0 °C e durante o dia máximas em torno de 30,0 °C. Este terroir proporciona uma colheita de inverno clássica com vinhos aromáticos, frescos e marcantes. **Vinificação:** Uvas provenientes de um único vinhedo de 0,6 hectares plantados em altitude média de mil metros com excelente exposição solar norte/noroeste. As



uvas foram colhidas e selecionadas manualmente em 10/agosto/2023, e após desengaçadas foram vinificadas em tanque de aço inox, evoluindo em temperatura baixa e controlada até o envase ocorrido em 01/junho/2024.