

BY.OTT

PROVENCE · FRANÇA

BY.OTT é um Côtes de Provence elaborado majoritariamente com uvas do Château de Selle e de Clos Mireille. Trata-se de um rosé mais acessível entre os produzidos por Domaines Ott, mas ainda assim está muito acima da média em termos de qualidade em comparação aos rosados da região. O corte combina Grenache, Cinsault, Syrah e, em algumas safras, pequena proporção de Mourvèdre. O resultado é um rosé de cor suave, lembrando casca de cebola. São evidentes os aromas frutados, de cítricos, além de cerejas frescas, damasco, pêssego e manga. Na boca é um vinho saboroso e fresco, com um delicioso manto mineral e sensações frutadas.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

CLASSIFICAÇÃO

AOC Côtes de Provence

UVAS

Grenache 58% , Cinsault 30% , Syrah 10% e Mourvèdre 2%

SAFRA

2022

SOLO

Solos de diversas regiões com xisto, calcário.

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

8°C a 10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aperitivo , Saladas e entradas leves (niçoise, vegetais, queijos frescos), Peixes e frutos do mar simples — grelhados, fritos leves, camarão.

VINIFICAÇÃO

- ◆ O estilo (fresco, sedoso, frutado, sem qualquer menção a madeira).
- ◆ Vinificação clássica de rosé, prensagem direta/suave para cor pálida, fermentação a baixa temperatura em inox para preservar frescor e aromáticos, sem passagem por madeira.

NOTAS DE PROVA

Cor: pastel, em tons de pau-rosa empoeirado (bois de rose poudré).

Aroma: fresco, com notas de pequenas frutas vermelhas, cítricos e botões/rebentos (bourgeons).

Sabor: ataque guloso e frutado; em seguida, bela maciez com sedosidade agradável (soyeux); notas tônicas de raspas de cítricos prolongam o vinho em comprimento.