

# VINO ROSADO

---

## PROCEDENCIA

**Denominación de Origen:** Diferentes regiones vitivinícolas portuguesas.

**Método de Cultivo:** Viñas tradicionales.

**Encepamiento:** Castas típicas portuguesas.

## VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Estrujado, breve maceración con hollejo seguida de prensado. Decantación estática durante 24-48 horas.

Fermentación controlada 14-16°C durante 10-15 días.

Permanencia mínima sobre las lías finas durante 2 meses.

## EMBOTELLADO

Procesado en atmósfera inerte con desoxigenación total de la botella.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y ORGANOLÉPTICAS

**Alcohol:** 10,5% vol.

**Acidez Total:** 5,5g Ac.Tart./l.

**Azúcares Reductores:** 17 g/l.

**Fase Visual:** Limpio, de color rosado, con un leve desprendimiento de gas.

**Fase Olfativa:** Aroma joven y afrutado.

**Fase Gustativa:** En boca es delicado, suave y fresco.

## CONSUMO

**Temperatura Aconsejada para Degustación:** 8 a 10°C.

**Acompañamiento:** Excelente acompañamiento para platos de carne magra a la parrilla, pastas, pizzas e ideal para consumir acompañando aperitivos.

