

VINHO ROSÉ

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Castas típicas portuguesas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Esmagamento, breve maceração pelicular seguida de prensagem. Decantação estática durante 24-48 horas.

Fermentação controlada 14-16°C durante 10-15 dias.

Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Álcool: 10,5% vol.

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

Açúcares Redutores: 17 g/l.

Aspeto Visual: Límpido, de cor rosada, com ligeiro desprendimento de gás.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e frutado.

Aspeto Gustativo: Na boca é delicado, macio e fresco.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para Degustação: 8 a 10°C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas, pizzas e ideal para consumir acompanhando aperitivos.

