

<http://www.bacalhóa.pt/pt/vinhos/show/scripts/core.htm?p=vinhos&f=show&lang=pt&idcont=111>



## Serras de Azeitão Rosé 2008 Península de Setúbal

**Castas:** 32% Castelão, 27% Syrah, 22% Touriga Nacional e 19% Cabernet Sauvignon

**Alcool:** 13% Vol.

**Primeira Colheita:** 2005

**Vinificação:** As diferentes castas, quando atingiram a maturação ideal, foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional.

**Estágio:** Sem madeira



**Notas de prova:** De cor vermelha morango o Serras de Azeitão Rosé 2008 apresenta aromas de frutos encarnados como a framboesa e o morango combinados com umas notas de flores selvagens; na boca a sensação destes frutos, morango e framboesa é intensa originando um vinho com um final cheio, mineral e fresco.

**Servir com:** Saladas e carne branca, ideal como aperitivo.

**Temperatura de Serviço:** 8 - 10 °C

*Empadão de brócolis com milho verde.  
Jantar em 19 de dezembro de 2009, com Filhão & Cia.*