

<http://www.manzwine.com/rose.html#fichatecnica>



FICHA TÉCNICA

CONTACT

MANZ ROSÉ CHELEIROS

Com uma delicada cor rosada e um aroma complexo que lembra os mais frágeis e saborosos frutos vermelhos, como as framboesas e os morangos silvestres, Manz Rosé é feito com uvas Castelão, colhidas manualmente nas vinhas de Cheleiros da Manzwin.

manzwine

vinhos

enoturismo

cursos

premium club

festa adega

PT | EN | 中文

FICHA TÉCNICA

CASTAS

Castelão.

ENÓLOGO

Ricardo Noronha.

SOLO

Argilo-calcário.

CLIMA

Clima temperado mediterrânico, de influência Atlântica.

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular pré-fermentativa, em ambiente inerte e a tempª controlada de 12°C .

Após extração, o mosto lágrima é sujeito a processo de clarificação estática.

O processo de fermentação decorre em tanque inox , com controlo de temperatura entre 14°C e 16°C.

Após fermentação decorre um período de 4 meses de maturação em depósito inox, em condições que potenciam a preservação dos aromas.

COR

Rosa Claro.

AROMA

Complexo e frutado que lembra frutos vermelhos como morango e framboesa.

PALATO

Equilibra-se com uma harmoniosa e doce untuosidade e um final firme e fresco.

GASTRONOMIA

Recomendado no acompanhamento de entradas, sushi, mariscos, peixes, pastas e saladas, sendo também um ótimo aperitivo.

Servir a 12°C.

MANZWINE

A Manzwine é uma produtora de vinhos premium que nasce da redescoberta de uma casta, de uma história e de anos de tradição.

Com loja boutique em Cheleiros, a produtora vinícola tem conquistado os paladares mais apurados de críticos internacionais de renome, exportando atualmente para vários países, da Polónia à Dinamarca ou Singapura e Brasil.

Com 9 rótulos, a Manzwine centra a sua produção na pitoresca vila de Mafra que vivina os

MANZWINE

VINHOS

REGIÃO LISBOA

DOURO

PENÍNSULA SETÚBAL

BLEND

manzwine

vinhos

enoturismo

cursos

premium club

festa adega

PT | EN | 中文

mundo. O portofólio é ainda enriquecido com vinhos do Alto Douro Vinhateiro e da Península de Setúbal.

Feitos com paixão e resultado de sonhos antigos, os vinhos Manzwine são ricos nos aromas e aveludados no sabor.

CURSOS

PREMIUM CLUB

© MANZWINE LAGAR ANTIGO | LARGO DA PRAÇA, Nº8 - A | 2640-160 CHELEIROS | PORTUGAL | TEL. (+351) 21 927 94 68 | TM (+351) 91 280 10 66 | INFO@MANZWINE.COM

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.