



Serras de Azeitão Rosé 2009

Península de Setúbal

Castas: 60% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Moscatel Roxo

Alcól: 13,5% 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