



Dom Campos Rosé 2018 Regional Península de Setúbal



CASTAS 80% Castelão, 20% Aragonês

COLHEITA Princípios de Setembro

ORIGEM Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor "Salmão vivo" com aroma frutado, na boca é fresco e elegante.

TEOR ALCOÓLICO 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.50

Açúcar Residual 3 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem pratos de peixe e saladas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Safra 2017. Prova em 20/07/2019. Mercado Municipal Box 41/Rootstock.