



Vinho Rose

D.O.C. ALENTEJO

Teor Alcoólico: 12%

Garrafa: 750ml

Castas: Aragonez (50%); Castelão (25%); Touriga Nacional (25%)

Aparência: Cristalino, cor de salmão

Aroma: Aroma com notas de frutas vermelhas

Sabor: Equilibrado, fresco e persistente

Descrição: Vinho Fino Rosé Seco Alentejo DOC

Harmonização



Frutos do Mar



Peixe Grelhado



Sushi

Validade: Indeterminada

Conservação: Com sua vedação original em lugar fresco, seco, ao abrigo da luz e preferencialmente na posição horizontal

Vinificação: Após vindima manual, as uvas são imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de uma ligeira maceração pelicular (mais ou menos 6 horas) de forma a extrair todos os componentes aromáticos e cor da película. Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação onde é extraído o mosto que após clarificação estática, fermenta em depósitos de aço inox a baixas temperaturas entre 15°C e 16°C para preservar todos os aromas.

Estágio: Após a fermentação é feita a transferência para o início imediato do processo de estabilização e clarificação

Origem: Portugal

Região: Alentejo



Safra 2019. Jantar em 18/08/2021. Coin Restaurante.