

<http://www.sograpevinhos.eu>



MATEUS ROSÉ, 2006

O Vinho

MATEUS ROSÉ é um vinho leve, fresco, jovem e ligeiramente «pétillant». A sua qualidade, extrema versatilidade e estilo consistente tornam-o o vinho ideal para acompanhar os bons momentos da vida.

Notas de Prova

MATEUS ROSÉ é um vinho rosé de cor muito apelativa e brilhante. Globalmente, é um vinho fresco e sedutor com boa intensidade aromática e toda a jovialidade dos vinhos jovens. Na boca, é um vinho muito equilibrado e tentador, brilhantemente complementado por um final suave e ligeiramente pétillant.

Sugestões de Consumo

Servido fresco, MATEUS ROSÉ é ideal para um aperitivo, para acompanhar um momento refrescante do dia, quando o pôr-do-sol antecipa momentos relaxantes, de prazer e convívio, e sempre que procure uma boa alternativa a um espumante, champagne ou mesmo uma cerveja. MATEUS ROSÉ também acompanha muito bem refeições ligeiras, vários peixes e mariscos, carnes brancas, grelhados e saladas. As suas características únicas tornam-no também ideal para servir com massas e vários pratos da cozinha italiana, e acompanha magnificamente várias cozinhas asiáticas – Chinesa, Japonesa, Vietnamita e Tailandesa. Recomenda-se que seja servido em flute ou em copo tipo tulipa. Temperatura ideal situa-se entre os 5°-12° C.

Curiosidades

As origens de MATEUS situam-se em 1942 quando Fernando Van Zeller Guedes, fundador da Sogrape, teve a ideia de criar um vinho diferente, com forte personalidade, versátil e de sabor muito agradável, que resolveu propor numa garrafa original e inovadora inspirada nos cantis dos soldados da 1ª Guerra Mundial. Rapidamente esta combinação única e a qualidade do vinho transformaram MATEUS num caso de sucesso mundial, hoje presente em 125 países. Estima-se que MATEUS vende mais de um bilião de garrafas em 60 anos de carreira ininterrupta. A sua garrafa, recentemente rejuvenescida para melhor adaptar os valores intemporais e inovadores da Marca, é um verdadeiro ícone de design.

Castas e Vinificação

MATEUS ROSÉ é produzido a partir de uma selecção de castas tintas nacionais – Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca, entre outras. A vinificação segue o método tradicional dos vinhos brancos e a fermentação decorre lentamente, sem películas das uvas, em cubas de aço inox sob temperatura controlada de 16°. À colagem segue-se uma estabilização pelo frio, após a qual os vinhos são filtrados e engarrafados. Todo o processo é extremamente cuidado para garantir consistentemente a manutenção do estilo, cor e frescura única de MATEUS.

Detalhes Técnicos

Álcool: 11% - Açúcar : 15 gr / lt. - Co2 : 2,8 gr / lt. - pH : 3,2 - 3,3

*Bife de Vazio Grelhado com batatas e legumes cozidos.
Almoço no Restaurante Bom Fim, em Esposende/PT, 24 de maio de 2009.*