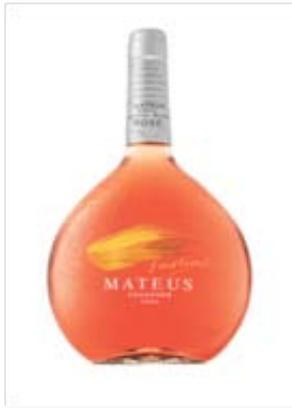


<http://www.sograpevinhos.eu>



MATEUS ROSÉ ARAGONÊS, 2006

EMOTIONS

O Vinho

MATEUS ROSÉ ARAGONÊS é um vinho leve, refrescante e muito agradável de beber a qualquer hora do dia.

Notas de Prova

MATEUS ROSÉ ARAGONÊS é um vinho de uma atraente cor rosé salmão, caracterizado por um aroma fresco e frutado, com notas florais e tropicais. Na boca apresenta um sabor meio doce muito bem equilibrado com uma acidez extremamente fresca, o que lhe confere uma grande suavidade e leveza, num estilo intemporal.

Sugestões de Consumo

MATEUS ROSÉ ARAGONÊS é ideal como aperitivo, para acompanhar com emoção qualquer momento refrescante do dia, mas pelas suas características acompanha também pratos leves, peixe, carnes brancas, churrascos ou saladas. Deve ser consumido jovem, de preferência no ano seguinte à colheita, e fresco, entre os 8°-10° 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 vendeu 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 ARAGONÊS é produzido exclusivamente a partir da casta Aragonês (Tinta Roriz), uma das nobres castas Portuguesas, usando a mais moderna tecnologia. Um suave esmagamento e prensagem permitem extrair e seleccionar um mosto levemente rosado, que é depois clarificado até se obter o grau de limpidez pretendido, seguindo-se a fermentação alcoólica em cubas de aço inox a temperatura controlada de 14-16° C.

Detalhes Técnicos

Álcool: 10,5%

Acidez Total: 5,4 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar : 29,0 gr / lt.

pH : 3,20

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