



## VINHO ROSÉ

### CASTA

Castelão

### PARCELA DE VINHA

Obtido a partir de uvas provenientes de uma vinha velha com 70 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e drenados.

### VINIFICAÇÃO

Fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 16°C durante 15 dias.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com côr salmão aberta, aromas elegantes de frutos vermelhos e pequenas bagas, com algumas notas frescas de menta, a boca tem excelente frescura e equilíbrio com acidez viva e final bem balanceado.

### GASTRONOMIA

Acompanha bem com pratos de peixe na cataplana, caldeirada, carne de aves de caça ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição. Deve servir-se à temperatura de 10°C.

Conservar em local fresco e seco, com temperatura entre 10 e 18°C e humidade relativa entre 50% e 70%, com garrafa na posição horizontal.

ANO  
2022

ACIDEZ TOTAL  
6,11g/L

PESO  
1200 g

AÇUCARES TOTAIS  
0,5g/L

ÁLCOOL  
13%

PH  
3,35

Código de barras:

