



Vinha do Rosário Rosé Ligeiro 2021

Regional Península de Setúbal

CÉPAGES Castelão, Aragonês

RÉCOLTE Fin août

ORIGINE Vignes situées à Fernando Pó, municipalité de Palmela

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Légère fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée à 16 °C.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 3 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin aux arômes très fruités, frais, rappelant les fruits rouges, comme la fraise. Rafraîchissant en bouche, avec un grand équilibre entre l'acidité et les sucres.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 10.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.15 g acide tartrique/dm³

PH 3.34

SUCRE RÉSIDUEL 7.1 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Accompagne bien les plats de poisson grillé, les salades et les pâtes italiennes.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 232 x 153 x 330	Poids brut 7.560 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001316	EAN SCC Boîte 15608527001313
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 25	Niveaux 4	Bts. par palette 100	Bts. par palette 600	Poids total 776 Kg	Poids net 450 Kg
						L x L x H (cm) 120 x 80 x 148