



Vinha do Rosário Rosé 2021

Regional Península de Setúbal

CÉPAGES Castelão, Aragonez

RÉCOLTE Début septembre

ORIGINE Vignes situées à Fernando Pó, dans une zone privilégiée de la municipalité de Palmela.

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 3 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur « Pink » - rose vif - intense arôme fruité, rafraîchissant en bouche, avec un grand équilibre entre l'acidité et les sucres.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 12.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.15 g acide tartrique/dm³

PH 3.31

SUCRE RÉSIDUEL 4.85 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Excellent comme apéritif et accompagne bien les plats de poisson et les salades.

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 5608527001125	EAN SCC Boîte 15608527001122
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