



Vinha do Rosário Tinto 2021

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Castelão, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon

RÉCOLTE Fin septembre

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 4 mois dans des demi-tonneaux en chêne français et américain.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 5 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur rubis, concentré, riche en tanins de bonne qualité, très complexe, dont les arômes rappellent les fruits rouges mûrs, qui se marient parfaitement au bois, lui apportant ainsi une touche de vanille. Finale persistante et prolongée.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 4.87 g acide tartrique/dm³

PH 3.70

SUCRE RÉSIDUEL 4.5 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Accompagne bien tous les plats de viande, les fromages et les saucisses.

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 5608527001101	EAN SCC Boîte 15608527001108	
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