



Vinha do Rosário - Merlot 2021

Regional Península de Setúbal

CASTAS Merlot

COLHEITA Meados de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 4 meses em madeira francesa 50% e americana 50%.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada/rubi. No nariz apresenta-se elegante e muito rico. Com notas de frutos vermelhos muito maduros bem conjugado com baunilha e especiarias provenientes da madeira. Na boca é denso, cheio mas com muita elegância. Termina longo e suave.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.94 g ácido tartárico/dm³

PH 3.67

Açúcar Residual 4 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem todos os pratos de carne, queijos e enchidos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 246 x 163 x 318	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001378	EAN SCC Caixa 15608527001375
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 143