



Vinha do Rosário Tinto 2021

Regional Península de Setúbal

CASTAS Castelão, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon

COLHEITA Finais de Setembro

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 4 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 5 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, muito complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros, muito bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque de baunilha. Final de boca persistente e prolongado.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.87 g ácido tartárico/dm³

PH 3.70

Açúcar Residual 4.5 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) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.560 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001101	EAN SCC Caixa 15608527001108
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 776 Kg	Peso Líquido 450 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 148