



Vinha do Torrão Rosé 2020

Regional Península de Setúbal



CASTAS Syrah, Castelão, Touriga Nacional

COLHEITA Princípios de Setembro

ORIGEM Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor salmão com aroma frutado intenso a lembrar frutos vermelhos jovens, na boca apresenta-se fresco, elegante e com final refrescante.

TEOR ALCOÓLICO 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.50

Açúcar Residual 4.5 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem pratos de peixe e saladas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 245 x 169 x 324	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002696	EAN SCC Caixa 5608527002693
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 145