



Casa do Sobrado

VINHO ROSÉ | VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

Denominação Douro D.O.C.

Tipo Rosé

Castas 60% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 20% Touriga Barroca

Vinificação

Ocorreu entre a 1ª e a 2ª semana de Setembro, sendo uvas protegidas contra a oxidações logo na receção. Depois de desengaçadas, foram sujeitas a prensagem suave em prensa pneumática. Após 24 horas em decantação, o mosto limpo é separado das borras e inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação decorreu durante aproximadamente 2 semanas a uma temperatura controlada de 14-16°C.

Notas de Prova

No nariz é intenso com notas de frutos silvestres e ervas do campo.
Na boca é jovem, medianamente encorpado e muito equilibrado.

Informação Adicional

CASA DO SOBRADO é o vinho ideal para acompanhar peixes variados, carnes brancas e cozinhas italiana e asiática. Deve ser consumido à temperatura de 8-10°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 13% Vol.

Acidez Total 5,7 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais 0,6 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

7,335 Kg

Grupagem

Europaleta com 100 caixas (25 x 4)

Código EAN

5 604954 004197

