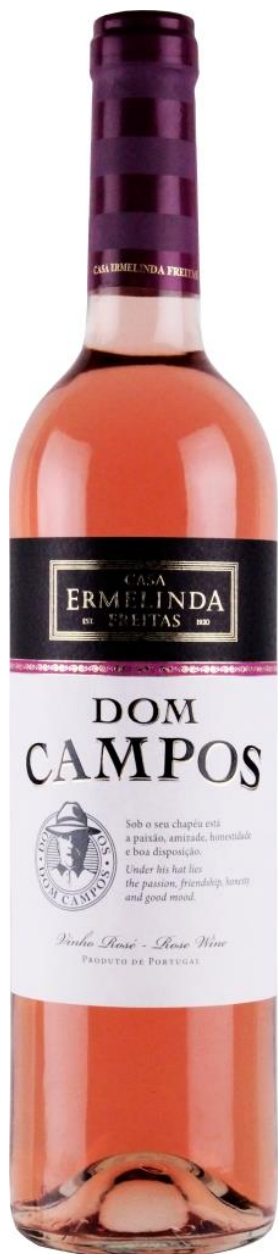




Dom Campos Rosé 2018

Regional Península de Setúbal



CASTAS 80% Castelão, 20% Aragonês

COLHEITA Princípios de Setembro

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

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

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor "Salmão vivo" com aroma frutado, na boca é fresco e elegante.

TEOR ALCOÓLICO 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.50

Açúcar Residual 3 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem pratos de peixe e saladas.

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 5608527000548	EAN SCC Caixa 25608527000542
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 12	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 48	Gfs por paleta 288	Peso total 382.88 Kg	Peso Líquido 216 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 148