



## Espumante Bruto Rosé

### Vinho Espumante Rosé



**CASTAS** Pinot Noir

**COLHEITA** Finais de Agosto

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

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico

**VINIFICAÇÃO** Ligeira fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16- 18º C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método champagnes, seguida de um estágio mínimo de 9 meses em garrafa.

**ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE** 5 anos

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor rosado ("pink") brilhante, frutado, a lembrar frutos vermelhos. Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável.

**TEOR ALCOÓLICO** 12.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 5.30 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.35

**Açúcar Residual** 3 g/dm<sup>3</sup>

**PRATOS RECOMENDADOS** Ideal como aperitivo ou a acompanhar carnes gordas.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 328 x 160 x 228	Peso Bruto 9.360 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001170	EAN SCC Caixa 15608527001177
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 675.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 175