



Vinha do Torrão Rosé 2018

Regional Península de Setúbal



CASTAS Syrah 40%, Castelão 30%, Touriga Nacional 30%

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
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por palete 84	Gfs por palete 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 145