

CEREJEIRAS COL.SELEC.ROSÉ

2016

Classificação IG Lisboa

Tipo Rosé

Colheita 2016

Clima Atlântico

Castas Castelão (40%), Aragonez (40%) e Touriga Nacional (20%)

Vinificação Uvas colhidas manualmente para preservar as suas características, e após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular prolongada (durante 18 horas). De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada à volta de 16° C, durante 20 dias.

Engarrafamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Rosada intensa.

Aroma Muito fresco e elegante com os aromas característicos de frutos silvestres.

Prova Apresenta-se frutado, seco e com corpo médio.

Final de boca Final longo e equilibrado.

Consumo Imediato ou nos próximos 3 anos.

Gastronomia Servir a 10-12°. É um excelente aperitivo mas também acompanha muito bem patés, assados de peixe, aves e carnes brancas.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,46 g/l em ácido tartárico
	pH	3,45
	Açúcar	2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020120
	ITF caixa	5602507050257

Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
	Nº Fiadas / Palete	4
	Nº Caixas / Fiada	25

Vedante Rolha de Cortiça

