

Encontro Espumante Bruto Rosé

Quinta do Encontro
Vinho Rosé, IVV, 75cl



Vinificação e Estágio

Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15-16°C. Mínimo 6 meses em cave.



Harmonização

Ideal para acompanhar iguarias da cozinha contemporânea ou como aperitivo/lazer.



Nota de prova

Aspeto cristalino com bolha fina e persistente, cor rosada definida, aroma intenso a frutos vermelhos frescos, com predominância de cereja, morango e framboesa, e sabor frutado, elegante e harmonioso, terminando com mousse cativante.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro.



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

