

Estreia rosé

Estreia

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2025, 75cl



Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação por 12 h, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada, de forma a preservar os aromas da casta tão característicos. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox em bâtonnage, posteriormente estabilizado pelo frio e engarrafado



Harmonização

É excelente sem acompanhamento ou como aperitivo. Acompanha refeições leves e saudáveis, como saladas, pratos de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Harmoniza ainda com sobremesas à base de frutos vermelhos



Nota de prova

De cor amarelo pálido, no nariz mostra os aromas vegetais típicos desta variedade, envolvidos por frutos cítricos e maçã verde característicos dos brancos da Região dos Vinhos Verdes. Na boca é muito refrescante, tem boa estrutura e persistência



Teor Alcoólico

11%



Castas

40 % Vinhão, 30 % Borraçal, 30 % Espadeiro



Informações logísticas

Europaleta com caixas de cartão de garrafas
Peso da garrafa:

