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

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 90758 7
ITF: 6 560 2281 90758 9

10 de Outubro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.