

# 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 caixas de cartão de garrafas  
Peso da garrafa:

