

Xisto Preto rosé

Xisto Preto
Vinho Rosé, Douro, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Vindima manual. Maceração Peculiar e fermentação alcoólica em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 16°C, durante 18 dias. Repouso em borras finas, durante 2 meses. Estágio de 6 meses em inox



Harmonização

O Xisto Preto Rosé é a escolha ideal para quem busca um vinho refrescante e frutado.



Nota de prova

Vinho de cor salmão, elegante e sedutor no nariz, onde se destacam as notas florestais e de frutos frescos. Fresco e intenso. Final longo.



Teor Alcoólico

12.5%



Castas

Touriga nacional, Touriga franca



Informações logísticas

Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.41
EAN: 5600781952571

