



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

MFS ROSÉ



Classificação | Vinho de Mesa

Tipo | Rosé

Colheita | 2017

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C.

Cor | Rosado.

Aroma | Ligeiramente adamado e acidez equilibrada.

Prova | Ligeiramente adamado e acidez equilibrada.

Consumo | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de peixe, massas e carnes brancas.

Análise	Teor Alcoólico	9,5%
	Acidez Total	5,9 g/L
	pH	3,41
	Açúcares Residuais	12,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso