



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS ROSADOS

### PORTAL DA TOJEIRA ROSÉ



**Classificação** | D.O.C. Vinho Verde

**Tipo** | Rosé

**Castas** | Vinhão (50%), Padeiro de Basto (25%), Borraçal (25%)

**Solo** | Granítico

**Vinificação** | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação em durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°.

**Cor** | Rosado

**Aroma** | Frutado, com notas de frutos vermelhos e ligeiro tropical.

**Prova** | Ligeiramente adomado e acidez equilibrada.

**Consumo** | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8-10°C.

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

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	11,5%
	Acidez Total	6,3 g/L
	pH	3,34
	Açúcares Residuais	9,0 g/L

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso