



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

PORTAL DA TOJEIRA ROSÉ



Classificação | D.O.C. Vinho Verde

Tipo | Rosado

Castas | Padeiro de Basto (70%), Vinhão (30%)

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 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

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

Análise |

Teor Alcoólico	11.1%
Acidez Total	6,5 g/L
pH	3.27
Açúcares Residuais	11,5 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso