



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

VINHO ROSÉ MAFESOUSA



Classificação | Vinho de Mesa

Tipo | Rosé

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 | Frutado, com ligeiras notas de frutos vermelhos.

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

Logística | Código EAN/ garrafa 560 477 400 492 6
Acondicionamento Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa 6,9 kg
Groupagem Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
Peso por palete 710 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso