



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS ROSADOS

### VINHO VERDE ROSÉ MARIOLA



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

**Tipo** | Rosé

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

**Solo** | Granítico

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

**Cor** | Rosado

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

**Prova** | Ligeiramente adorado 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.

**Análise** |

Teor Alcoólico	11,5%
Acidez Total	5,5 g/L
pH	3,38
Açúcares Residuais	11,5 g/L

**Logística** |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 511 4
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	7,5 kg
Groupagem	Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
Peso por paleta	770 kg

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso