



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

VINHO VERDE 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 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 adamado 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 | 560 477 400 346 2 |
| 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 paleta | 710 kg |

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso