



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS ROSADOS

### VINHO VERDE ROSÉ TOJEIRA



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

**Tipo** | Rosado

**Colheita** | 2018

**Castas** | Touriga Nacional (50%), Vinhão (20%), Borraçal (20%) e Padeiro de Basto (10%)

**Solo** | Granítico e argilo-xistoso

**Altitude** | 250-350 m

**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 alcoólica durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C.

**Cor** | Rosado

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

**Prova** | Ligeiramente adamado, boa acidez, elegante e final de boca macio e aveludado.

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

**Gastronomia** | Acompanha pratos de marisco, peixes gordos e carnes brancas.

**Análise** |

Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	5,8 g/L
pH	3,4
Açúcares Residuais	10,0 g/L

**Logística** |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 518 3
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	7,6 kg
Groupagem	Europalete com 100 caixas (25 x 4)
Peso por palete	780 kg

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso