



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

VINHO ROSÉ TOJEIRA ANYTIME



Classificação | Vinho

Tipo | Rosé

Castas | Vinhão (50%), Amaral (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 11,50%
Acidez Total 6,2 g/L
pH 3,2
Açúcares Residuais 10,5 g/L

Logística | Código EAN/ garrafa xxx xxx xxx xxx x
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