



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

VINHO VERDE ROSÉ MARIOLA



Classificação | D.O.C. Vinho Verde

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	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 palete	770 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso