

PINTA NEGRA

_ rosé . rose

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,06 g/l

pH

3,31

PRODUÇÃO

120 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Fevereiro 2024 | Fevereiro 2024

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;

Vinha de ligeira encosta

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário

GARRAFA

EAN // 5600209865155

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 65600209865157



INFORMAÇÕES

TIPO

Rosé

CASTAS

Castelão e Aragonez

DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem muito ligeira, decantação a frio seguida de fermentação em cubas de inox a temperatura controlada (15-16°C).

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor salmão pálido, mas atractiva; boa frescura aromática mostrando a sua juventude, toque de mineralidade com componentes florais e fruta vermelha;

Acidez viva no paladar, vinho leve de corpo, mas firme na sua leve estrutura, final médio com uma boa combinação da fruta e ligeira untuosidade.

GASTRONOMIA

Perfeito para as tardes de verão, na companhia de uma salada, massas ou grelhados no carvão.

OBSERVAÇÕES

Servir à temperatura de 8°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	315	325	1700
LARGURA (MM)	72,5	225	800
PROFUNDIDADE (MM)	72,6	150	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	450
PESO BRUTO (KG)	1,2	7,61	974
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	25		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	125		