

# 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		