

PINTA NEGRA

_ rosé . rose

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,25

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,06g/l

pH

3,31

PRODUÇÃO

10 000

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-Calcários

LATA

EAN // 5600999401229

CAIXA DE CARTÃO (24X 0,25CL)

ITF // 75600999401228



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

	Lata	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	134	137	
LARGURA (MM)	55	327	
PROFUNDIDADE (MM)	55	219	
PESO LÍQUIDO (KG)	0,25	6,0	
PESO BRUTO (KG)	0,34	8,3	
Nº DE LATAS/CAIXA	24		
Nº DE CAIXAS/CAMADA			
Nº DE CAMADAS/PALETE			
Nº DE CAIXAS/PALETE			