

ROSE

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2018

TEOR ÁLCOOL
11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL
5,92 g/L

pH
3,30

PRODUÇÃO
3600

DÉGORGEMENT | LANÇAMENTO
Dezembro 2022 | Junho 2023

ENOLOGIA
Diogo Lopes e Anselmo Mendes

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 // 5600999402004

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999402006



INFORMAÇÕES

TIPO
Rose

CASTAS
Pinot Noir

DENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Ligeira prensagem, aproveitamento só do primeiro escorrimento da prensa. Decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C durante 15 dias. Após esta ficou em batonnage sobre borras finas durante 6 meses. Inoculado e fermentação em garrafa segundo o método clássico de espumantização. Estágio em garrafa sobre borras durante 45 meses.

NOTAS DE PROVA

Na cor mostra alguma evolução para um amarelo dourado, no entanto brilhante e atrativa, completada visualmente por bolha muito fina e persistente; Boa intensidade aromática mas delicada e de grande frescura, notas de fruta branca e ligeiro brioche, alguns frutos secos, conferindo uma boa riqueza aromática; Vinho seco com uma boa acidez, boa estrutura e ao mesmo tempo cremoso devido ao seu longo estágio sobre borras finas, bom envolvimento da "mousse", tudo em grande equilíbrio terminando num final suave e prolongado.

GASTRONOMIA

Como aperitivo ou a acompanhar pratos de mariscos ao natural. Perfeita combinação com sushi e saladas.

OBSERVAÇÕES

Servir à temperatura 8-10°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	296	309	1700
LARGURA (MM)	80	175	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	253	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	472,5
PESO BRUTO (KG)	1,55	9,3	898

Nº DE GARRAFAS/CAIXA

6

Nº DE CAIXAS/CAMADA

10

Nº DE CAMADAS/PALETE

8

Nº DE CAIXAS/PALETE

80