

ROSE

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75ANO
2019TEOR ÁLCOOL
11,5% vol.ACIDEZ TOTAL
5,96 g/LAÇÚCARES TOTAIS
2,40 g/LpH
3,39PRODUÇÃO
3 400DÉGORGEMENT | LANÇAMENTO
Fevereiro 2026 | Março 2026ENOLOGIA
Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
PortugalREGIÃO
LisboaLOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Alenquer, Portugal;
vinha de ligeira encostaCLIMA
AtlânticoSOLOS
Argilo-CalcárioGARRAFA
EAN // 5600999402004CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999402006

INFORMAÇÕES

TIPO
RoseCASTAS
Pinot NoirDENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Ligeira prensagem, aproveitamento só do primeiro escorrimento da prensa. Decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15oC 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 69 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)	300	330	1700
LARGURA (MM)	86	175	800
PROFUNDIDADE (MM)	86	255	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	19		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	95		