

## Rebento da Cepa

### DENOMINAÇÃO

TIPO Rosé

### VINIFICAÇÃO

É um vinho rosado obtido pelo processo clássico de “bica aberta” e fermentado a temperatura controlada com leveduras selecionadas.

### NOTAS DE PROVA

Num dos mais belos recantos desta região vitícola, produzimos este vinho rosado, obtido a partir das castas Syrah, Aragonês e Castelão. De bela cor rosada, o seu aroma e sabor são muito frutados com notas a morango e framboesa. É fresco e elegante, tendo uma boa estrutura. Termina com um final suave e elegante no paladar.

### INFORMAÇÃO ADICIONAL

Acompanhamento ideal para qualquer cozinhado leve, saladas e mariscos. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos. Deve ser servido à temperatura de 10°C a 12°C.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

TEOR ALCOÓLICO	13,0 % vol.
ACIDEZ TOTAL	> 3,5 g ác. Tartárico/L
SULFUROSO TOTAL	<200 mg/L
AÇUCAR	<4 g/l

### LOGÍSTICA

CAIXA	6 x 0,75 L
DIMENSÃO DA CAIXA	23,4 x 15,4 x 33,3
PESO DA CAIXA	7,5 kg
CAIXAS POR PALETE	100 caixas
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 157,3
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Micro
EAN GARRAFA	5603592088569
EAN CAIXA	5603592088566

### ENOLOGIA

Eng.<sup>a</sup> Lisete Lucas

