



MONSARAZ

"THE CASTLE OF THE KING"

MONSARAZ

Rosé

COLHEITA

2016

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Aragonez (70%) - Castelão (30%)

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Após uma maceração de 18 horas a 10°C, parte do mosto é separado e fermentado em depósitos de inox a 16°C.

ESTÁGIO

Os vinhos são submetidos a provas de seleção, sendo os melhores devidamente identificados e estabilizados, resultando daí o lote que dará origem à marca Monsaraz Rosé.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho poderá ser consumido de imediato ou, se preferir, poderá deixá-lo estagiar 1 a 2 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 8°C a 10°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas, ou pode ser servido como aperitivo.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12,4% vol.

Acidez total: 6,2 g/l | Acidez volátil: 0,24 g/l

Açúcares redutores: menos de 6 g/l

SO2 total: 85 mg/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000355

ITF-14: 15601377000352



NOTA DO ENÓLOGO: RUI VELADAS



Vinho de aspeto cristalino, cor de tom rosa claro, intenso aroma de fruta tropical. Na boca é fresco, equilibrado e persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa (AxLxC): 226 x 322 x 150 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 kg

Altura da Palete: 175 cm