

# MATEUS

## ROSÉ

### MATEUS SPARKLING BRUT ROSÉ

TIPO: Espumante COR: Rosé

CATEGORIA: Bruto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho Espumante

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

#### O VINHO

Mateus Sparkling Brut Rosé é um vinho espumante bruto, da marca especialista em vinhos rosé, que prima pelo seu estilo jovem, fresco e contemporâneo. Ideal para momentos de celebração, o charme e a elegância deste vinho dão um toque efervescente a qualquer ocasião. Fiel à reputação e herança da marca, Mateus Rosé Sparkling assinala mais um passo no desenvolvimento de uma gama de diferentes variedades de rosé, destinados a um consumidor de vinhos extrovertido e audacioso.

#### NOTAS DE PROVA

Mateus Sparkling Brut Rosé possui uma cor pálida de pétalas de rosas, com leves nuances de salmão. As inúmeras bolhas extremamente finas resultam numa mousse delicada e persistente. Refinado e refrescante, com notas florais, este vinho espumante possui agradáveis aromas a maçã, pêra e framboesa entre notas subtis de pão torrado que interagem com uma fresca e viva acidez, propiciando um final aromático e delicado.

ENÓLOGO: Miguel Pessanha

#### CASTAS:

Baga; Shiraz

#### VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas cedo, quando apresentam uma acidez viva e taninos menos desenvolvidos. Uma prensagem suave, seguida de uma fermentação lenta a baixa temperatura, retém grande parte das suas características jovens e frescas, conduzindo à produção de um vinho de base puro e delicado, que depois é submetido a uma segunda fermentação em cuba a 16°C. É esta segunda fermentação que lhe confere a sua característica efervescência e um final cremoso e complexo que constitui a sua imagem de marca. O vinho final é estabilizado a frio e depois engarrafado.

#### MATURAÇÃO

Após um período de maturação de dois meses, Mateus Sparkling Brut Rosé está pronto a ser consumido.

#### GUARDAR

Quando armazenado, este vinho espumante deve ser guardado em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

#### SERVIR

Servir bem fresco entre 6°C-8°C.

#### DESEFRUTAR

É um delicioso aperitivo, ideal para acompanhar canapés. Para uma experiência mais tradicional, é igualmente excelente com o típico leitão da Bairrada, ou para terminar em grande uma refeição memorável, acompanhando tartes de frutos frescos, como morango ou framboesa, ou até saladas de fruta.

#### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11,5% | Acidez Total: 6,5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 12 g/L | pH: 3,31

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 9,9 g | Açúcares: 1,2 g | Valor Energético: 76,5 Kcal (320 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

#### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

#### ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: ENG. Nº 383, Anadia, Portugal; Expedido por Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

