



SELEÇÃO ROSÉ 2023

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Franco-argiloso

Tipo | Rosé

Classificação | Regional Alentejano

Castas | Baga e Trincadeira

Ano de Colheita | 2023

Vinificação | Vindima manual seguida de prensagem direta e suave das uvas. Fermentação alcoólica a 12 °C em cubas de inox, estágio sobre as borras finas durante 6 meses.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor rosada. Aroma a frutos silvestres com notas florais. Muito suave na boca, com acidez bem definida, boa persistência e frescura.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8°C e 10°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 12,5%

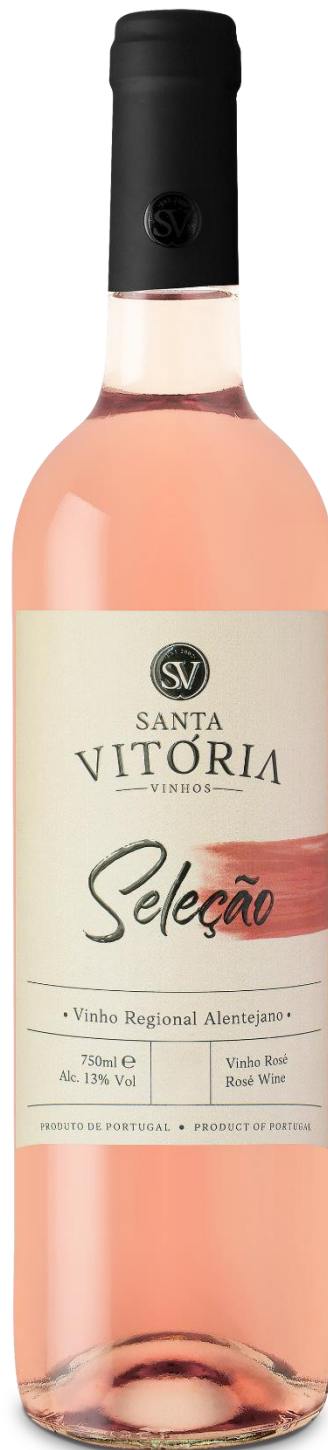
Acidez Total | 5,6g/L

PH | 3,43

Açúcares residuais | 1,0 g/L

Valor Calórico | 71 kcal/100cm³

Enologia | Marta Maia



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt