

VILLA ROSA

Colheita Seleccionada 2019

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Rosé

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Rosa atenuado.

AROMA: Intenso a frutos vermelhos frescos com predominância de morango e groselha.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 18/24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer. Consumir a 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 5,5 g/l

Açúcares totais: 6,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271032032	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.012	7.50	65601271032034	25 x 4 = 100	775	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.