

SERRAS DE AZEITÃO ROSÉ

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

Com uma cor atraente, esse rosé surpreende pelo intenso caráter frutado, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, mineral e fresco.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Syrah (85%) e outras variedades tintas (15%)

SAFRA

2023

SOLO

Os solos são argilo-calcários.

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%SERVIÇO
Entre 8°C e
10°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. Os diversos vinhos são então loteados.

NOTAS DE PROVA

De cor rosa pálida, esta colheita é marcada por notas frutadas como a ginja e a cereja provenientes da casta Syrah; na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.