

# ESCADA

## Vinho Regional Lisboa | rose 2021



**Enólogo:** José Neiva Correia  
**País / Região:** Portugal / LISBOA  
**Terroir:** DFJ VINHOS / Quintas Alenquer e Quintas Torres Vedras  
**Castas:** Pinot Noir 30%, Caladoc 30%, Shiraz 30%, Alfrocheiro 10%

**Método de fermentação:**

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

**Estágio:**

Mínimo de um mês em garrafa após enchimento.

**Notas de prova:**

Rosa claro brilhante, muito aromático a frutos vermelhos maduros. Muito saboroso, refrescante, elegante, macio, ótimo para o consumo diário.

**Como Servir:**

Excelente como aperitivo, ótimo complemento de saladas, Tapas, pratos marinados, sopas, massas, sushi, e toda a cozinha vegetariana, com especiarias e picante como a mexicana, indiana, chinesa e tailandesa. Recomendamos servir a uma temperatura de 8-10°C.

**Título alcoométrico a 20°C%:** 12,0  
**Massa volúmica a 20°C g/cm<sup>3</sup>:** 0,9915  
**Extracto seco total g/dm<sup>3</sup>:** 23,2  
**Acidez volátil em ácido acético g/l:** 0,48  
**Acidez total g/l:** 5,78  
**Acidez fixa g/l:** 5,50  
**pH:** 3,35  
**SO2 (livre) & (total) mg/l:** 48/137

Caixa de 6 garrafas x 75 cl (vertical)  
Peso bruto: 8,3 kg  
Dimensão da caixa (mm): 31,7 x 16,3 x 25,1 (altura, largura e comprimento)  
EUR-palete (0,80m x 1,20m) = 105 caixas | 21 caixas/ nível x 5 níveis  
Código barra garrafa (EAN13) = 560 0312 19269 8  
Código barra caixa (ITF14) = 2 560 0312 19269 5

