

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/cm³: 0,9915
Extracto seco total g/dm³: 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

