TORRE DE MENAGEM

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

CASTAS
Alvarelhão e Vinhão

O VINHO
Um Vinho Verde Rosé elaborado através das uvas das castas da Sub-Região de Monção e Melgaço. Este rosé combina frescura com aroma a frutos vermelhos

VINIFICAÇÃO
Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12ºC - 16ºC. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16ºC - 18ºC.

ESTÁGIO
Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 3 meses.

NOTAS DE PROVA
Rosado e de aspecto límpido, com aroma persistente a frutos vermelhos. No final, sente-se o equilíbrio entre o açúcar e a acidez.

SERVIR / DESFRUTAR
Torre de Menagem Rosé deve ser servido a uma temperaturaentre 8ºC - 10ºC. / Torre de Menagem Rosé é ideal a acompanhar saladas, peixe, carnes brancas ou simplesmente como aperitivo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 10,5 % | **Acidez Total:** 7,0 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,02 |
Açucares Totais: 10,0 g/l

QUINTAS DE MELGAÇO

VINHO VERDE

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt