



SELEÇÃO ROSÉ

País | Portugal
Região | Alentejo
Clima | Mediterrânico
Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Rosé
Classificação | Regional Alentejo
Castas | Alfrocheiro e Baga
Ano de Colheita | 2021

Vinificação | Vindima manual seguida de prensagem direta e suave das uvas. Fermentação alcoólica a 12º/14ºC.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor rosada. Aroma a morango, groselha e meloa. Muito suave na boca, com acidez viva, boa persistência e frescura.

Sugestões de Consumo | Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e salmão fumado. Consumir já ou guardar até 3 anos.

Temperatura de serviço entre 8ºC e 10ºC.
Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 13%
Acidez Total | 6,3g/L
PH | 3,31
Açúcares residuais | 0,9g/L

Enologia | Patrícia Peixoto

Distinções:
Prata - Concurso Mundial de Bruxelas 2021



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial
Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória
Telefone: (+351) 284 970 170
www.santavitoria.pt