



SELEÇÃO ROSÉ

País | Portugal

Região | Alentejo

Clima | Mediterrânico

Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Rosé

Classificação | Regional Alentejo

Castas | Alfrocheiro e Baga

Ano de Colheita | 2019

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 | 3,5

Açúcares residuais | 1,2g/L

Enologia | Patrícia Peixoto e Bernardo Cabral



Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial

Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória

Telefone: (+351) 284 970 170

www.santavitoria.pt