



## SELEÇÃO ROSÉ

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

**Tipo** | Rosé  
**Classificação** | Regional Alentejo  
**Castas** | Baga e Aragonês  
**Ano de Colheita** | 2022

**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** | 5,6g/L  
**PH** | 3,44  
**Açúcares residuais** | 1,2g/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](http://www.santavitoria.pt)