



O Enólogo

Quinta das Pereirinhas

Vinho Verde Rosé

Ficha Técnica

Descrição Geral

A harmonia perfeita do blend entre as castas Espadeiro, Vinhão e Borraçal faz deste rosé um vinho especial. Perfeito para todas as ocasiões.

Com aromas a bagas e frutos vermelhos, de um sabor fresco e delicado.

Descrição da Prova

Casta 80% Espadeiro + 10%
Vinhão + 10% Borraçal

Teor Alcoólico 11,5% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Rosada

Aroma Ligeiramente frutado a frutos vermelhos.

Sabor Fresco e delicado com boa relação açúcar/acidez.

Processo de elaboração

Obtenção de uvas tintas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de vindima selecionada, desengaço das uvas, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C – 15°C, batonage, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização.

Eng.º João Pereira