



FICHA TÉCNICA

FINALMENTE

Denominação: Vinho

Tipo: Rosado

Origem: Mistura de Vinhos de Portugal e Espanha

Castas: N/D

Vinificação
N/D

Enologia
Equipa de enologia

Notas de Prova

Visual: Cor rosa salmão límpido

Aroma: Leves notas de especiarias e de ameixas secas

Paladar: Notas de taninos arredondados pela acidez

Notas

Harmonização: Combina com estufados de carne, pratos de peixe condimentados, queijos e enchidos.

Consumo: Deve ser servido entre 10 e 12°.

Deve ser consumido jovem, até um 1 ano após o enchimento [ver lote].

Análises:

Álcool [%Vol.]: 10%

Açúcar Residual [g/dm³]: 10,0

Acidez Total [g/dm³]: 5,5

E=60 kcal/100ml = 245 kj/100ml

Logística

Caixa: 7,5 kgs; 6gfs (232x156x329)

Garrafa: RENO LEVE

Fecho: Cortiça

