



PINHAL DA TORRE

HAND CRAFTED PORTUGUESE WINES

## VINHA DO ALQUEVE

### ROSÉ 2010

**Classificação**

Vinho Regional Tejo

**Tipo**

Rosé

**Castas**

Tinta Roriz (70 %) e Touriga Nacional (30%)

**Tipo de solo**

Maioritariamente arenoso e argiloso

**Produção de vinho**

20.000 garrafas

**Características**

**Prova**

Aroma a frutos vermelhos, morangos e groselhas, seco e fresco, saboroso e boa acidez

**Vinificação**

Vinificado pelo processo tradicional de bica aberta

**Longevidade prevista**

3 anos

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 13,0 %

**Acidez total:** 5,1 g/L em ác. tartárico

**pH:** 3,23

**Açúcares residuais:** 1,4 g/L

**Serviço**

Deve ser servido à temperatura de 10º C, a acompanhar peixes, frutos do mar, saladas

**Conservação**

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 8º e 10º C e com humidade relativa perto dos 60%

