



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%

