

CEREJEIRAS LISBOA ROSÉ 2023

CLASSIFICAÇÃO |
Vinho Regional Lisboa

TIPO |
ROSÉ

COLHEITA |
2023

CLIMA |
Atlântico

CASTAS |
Castelão, Aragonez, Touriga Nacional e Syrah.

VINIFICAÇÃO |
As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular prolongada, durante 12 horas. De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada a 16°C, durante 20 dias.

ENGARRAFAMENTO |
Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor rosada intensa.

AROMA | Muito fresco e elegante com aromas a frutos silvestres .

PROVA |
Vinho frutado, fresco e com algum corpo.

FINAL DE BOCA |
Final longo e muito macio.

CONSUMO |
Imediato ou nos próximos 3 anos.

GASTRONOMIA |
Excelente aperitivo. Ideal para acompanhar patés, pratos de peixe assado, aves e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 10°-12° C.

ANÁLISE |
Teor alcoólico - 12%
Acidez total - 5,60 g/L em ácido tartárico
pH - 3,44
Açúcar - < 1,6 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD |**

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 020 465
ITF caixa | 1 560 2507 020 462
Nº Garrafas por Caixa | 12
Nº Caixas por Paleta | 50
Nº Fiadas por Paleta | 5
Nº Caixas por Fiada | 10

VEDANTE | Screwcap



MEININGER'S INTERNATIONAL
ROSE AWARD



ANÍBAL JOSÉ COUTINHO
- VINHO ROSÉ DO ANO
PARA CONSUMO DIÁRIO



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



WINE ENTHUSIAST
BEST BUY



REVISTA GRANDES
ESCOLHAS