



Brig's Rosé

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto Rosé leve, fresco e muito aromático, com nuances de frutos silvestres

Sugestão de consumo: Como base de cocktail ou simplesmente refrescado. Acompanha especialmente bem canapés, sobremesas geladas (morangos com chantilly e panna cotta de frutos silvestres) e fruta variada

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto - Rosé

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:

20-30 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração pelicular, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em cubas de inox

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rosé

AROMA:

Muito agradável e frutado, com notas de cereja e framboesa

PALADAR:

Fresco, suave, leve e muito frutado

ANÁLISES

ÁLCOOL:

18,40 % VOL

AÇUCAR RESIDUAL:

58,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,37

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 23,75 x 16,08 x 30,34

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 9,66 / 4,59

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 19

EAN:

5601085004218

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085004219