



# 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