



## FICHA TÉCNICA

# ROSÉ 2015

**Categoria** – Vinho Regional Alentejano  
**Solo** – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)  
**Clima** – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico  
**Exposição** – Predominante a Sul em encosta ligeira  
**Castas** – Constituído pelas castas Alfrocheiro e Touriga Nacional.

**Tecnologia** – Fermentação a temperaturas controladas (15-17 °C), ficando algum tempo “sur lie”.

**Apreciação organoléptica** – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é constituído pelas castas Alfrocheiro e Touriga Nacional. De cor salmão aberta com aroma a frutos vermelhos do tipo cereja, é um vinho seco e equilibrado, com ligeiro ácido e um final de boca fresco, terminando com a sensação da fruta. Deve beber-se a uma temperatura de 10 °C.

**Enólogo** – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.  
**Quantidade Produzida** – 4.500 garrafas de 0,75 Lt



Grau Alcoólico 12,5 %  
Acidez total 5,1 g/l  
Ph 3,26  
Açúcar Redutores 0,2 g/l



**Wine Masters Challenge**  
2009 - Rose 2007 – Medalha de Prata  
2011 - Rosé 2009 – Medalha de Prata



**Encontro de Vinhos do Alentejo e Extremadura**  
2008 - Rose 2007 – Medalha de Ouro  
2010 - Rose 2009 – Medalha de Ouro



**International Wine Challenge**  
2011 - Rose 2009 – Commended



**IV Concurso “Vinhos Engarrafados do Alentejo”  
Confraria dos Enófilos do Alentejo**  
2008 - Rose 2007 – 1º Prémio



**AWC Vienna – International Wine Challenge**  
2011 - Rosé 2009 – Selo de Aprovação  
2012 - Rosé 2011 – Medalha de Prata



**Concurso A Escolha da Imprensa**  
2008 - Rose 2007 – Escolha de Imprensa  
2010 - Rose 2009 – Escolha de Imprensa



**Mundus Vini**  
2008 - Rose 2007 – Medalha de Prata



**1001 Degustations**  
2013 - Rose 2012 – Selected