

FICHA TÉCNICA

ESPUMANTE ROSÉ 2014

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 – Touriga Nacional.

Tecnologia – Método Clássico.

Apreciação organoléptica – De cor salmão e aroma a frutos vermelhos apresenta uma bolha fina e persistente, com uma acidez equilibrada, revelando um final de boca fresco e persistente.

É um vinho em que se conjugam as sensações de um vinho da planície com a frescura e elegância de um espumante bruto.

Deve beber-se a uma temperatura de 6-8°C.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida – 3.000 garrafas de 0,75 Lt

Grau Alcoólico 12 %

Acidez total 6,2 g/l

Ph 3,16

