



VISTA ALEGRE FINE ROSÉ



Vinho do Porto | Portugal - Região Demarcada do Douro

Castas

Seleção cuidada de castas da Região Demarcada do Douro, nomeadamente: Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz.

Vinificação

Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após desengace parcial e esmagamento suave, segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.

Análise Sensorial

Aspecto: Límpido.

Cor: Rosado

Aroma: Fresco e intenso a frutos vermelhos

Sabor: Doce, macio, acidez muito equilibrada e sabor frutado, fresco e intenso a frutos vermelhos; final elegante

Sugestões

Consumo: Deve servir-se bem gelado, ou num copo alto com cubos de gelo, ou ainda acrescentar água com gás (ou água tônica) uma rodela fina de laranja (ou limão) e acrescentar uma folha de menta ou alecrim. Pode ainda ser usado como base para cocktails distintos ou fantásticas sangrias.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C e 12° C.

Conservação: Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, no prazo de 1 mês.

Outras Informações

Envelhecimento: Este vinho resulta da combinação seleccionada de vinhos do porto tintos jovens, frutados e leves.

Detalhes Técnicos

Álcool:	19% vol.
Áçucares Totais:	117 g/l
Acidez Total:	4,22 g/l (Ácido Tartárico)
pH:	3,09
Dióxido de Enxofre Total (INS 220):	118 mg/dm ³
Grau Baumé:	3,6

Informação Logística

Garrafa:	Garrafa Branca 750 ml.
Rolha:	Rolha natural com capsula.
Embalamento:	Caixa de cartão de seis garrafas.
Paletização:	105 caixas de cartão de 6 garrafas.
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):	5 602 660 00469 2
ITF 14 (Código de Barras na Caixa):	1 5602 660 00469 9

Equipa de Enologia

Fátima Lopes / César Pinacho / Miguel Martins