



VISTA ALEGRE FINE ROSÉ

Fresco, frutado e glamoroso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, T.Barroca		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.		
VINIFICAÇÃO	Após seleção criteriosa das uvas, procede-se ao esmagamento, suave, e desengace total das uvas. Segue-se a fermentação alcoólica sem 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.		
ESTÁGIO	Lote proveniente de uma mistura de vinhos jovens, frescos, frutados, com um ligeiro estágio		
CONSUMO	Pronto a ser consumido; não necessita de ser decantado. Servido fresco (10-12° C) como aperitivo ou combinado com água tônica. É igualmente indicado para sobremesas, como cremes e tartes de frutos vermelhos.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé, em local fresco, ao abrigo da luz sem trepidações, sem odores fortes e com temperatura constante. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 2 a 3 meses.		
ÁLCOOL	19 %	AÇUCARES TOTAIS	117 gr/l
PH	3,09	ACIDEZ TOTAL	4,22

