

Ficha Técnica – Vinho Verde Rosé

Origem

Produtor:	Quinta da Cesta
Região:	Ponte da Barca – Sub-Região do Lima
Casta:	70% Vinhão; 30% Borraçal
Embalagem:	6 unidades

Prova

Cor:	Cor salmão
Aroma:	Aroma suave e frutos vermelhos
Paladar:	Ligeiramente doce, frutos vermelhos e silvestres
Final de Prova:	Sabor delicado e doce



Produção

Produzido pelas castas tintas, vinhão e borraçal. As uvas colhidas á mão sofrem uma prensagem suave. Posteriormente, o mosto é submetido a um processo flotação para clarificação. Após fermentação alcoólica a temperatura controlada, 18° C, o vinho é filtrado e estabilizado pelo frio antes do engarrafamento.

Análise

TEOR ALCOÓLICO (%)	<u>10</u>
ACIDEZ FIXA (g/L)	<u>6.7</u>
pH	<u>3.3</u>
SULFUROSO TOTAL (mg/L)	<u>84</u>
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L)	<u>12.5</u>
EXTRACTO SECO TOTAL (g/L)	<u>22.7</u>