



## FICHA TÉCNICA

# VINHO VERDE ROSÉ

### NOTAS DE PROVA

Cor: Salmão

Aromas: Aroma suave e frutos vermelhos

Paladar: Ligeiramente doce, frutos vermelhos e silvestres

### PERFIL

Marca: Encosta da Cesta

Produtor: Quinta da Cesta, Lda

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Colheita: 2023

Casta: 70% Vinhão e 30% Borraçal

Denominação: Vinho Verde DOC

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool volume: 11 % Vol.

Acidez total: 6,4 e 8 (g/ dm<sup>3</sup>)

Açúcar total: <9,2 e 8 (g/ dm<sup>3</sup>)

pH: 3,30

### RECOMENDAÇÃO

Servir: 8°C

Consumo: Beber jovem

Gastronomia: Aperitivos, peixe, bacalhau, todas as variedades de carnes, massa, salada e sobremesas



# FICHA TÉCNICA

## VINHO VERDE ROSÉ

### INFO LOGÍSTICA

Código barras: 5600214271255

Nº de Garrafas: 6 x 750 ml

Dimensão da caixa: 230 x 150 x 333 mm

Peso da caixa: 7,75 kg

