

# Náutico

**Rosé**  
**Regional Estremadura**  
**Castelão**

**Cor:**  
Rosada.

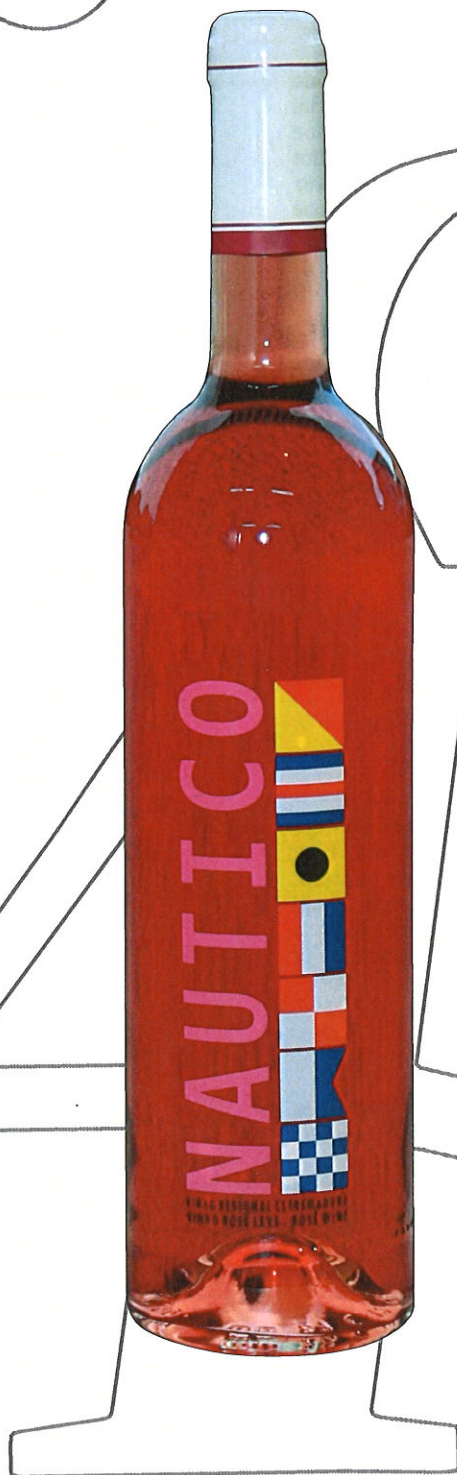
**Aroma:**  
Aroma floral e frutos vermelhos (prunoideas).

**Paladar:**  
Boca viva e frescura natural.

**Final de prova:**  
Prova muito suave e equilibrada com a acidez bem envolvida.

**Rose Wine**  
**Regional Lisboa**  
**Castelão**

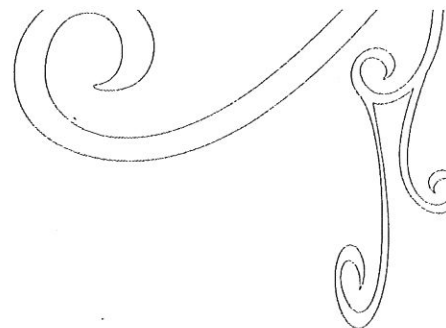
**Taste:**  
Pleasantly rounded and light.



 **ADEGA DE  
ARRUDA**



*Desde 1954*  
*A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição*  
*Since 1954*  
*The Quality of our wines is a tradition*



## Rosé

**Vinho:** .....Náutico  
**Classificação:** ..... Regional  
**Região:** ..... Lisboa  
**Clima:** ..... Seco Sem influência Atlântica  
**Solo:** ..... Argilo Calcário  
**Tipo:** ..... Rosé  
**Castas:** ..... Castelão

**Enólogo:** ..... António Ventura / João Alexandre

### Vinificação:

Maceração de uvas durante 24 horas a baixa temperatura. Após esse tempo, separou-se o mosto, que fermentou em cuba de inox, com controle de temperatura a 20°C. até ao final.

**Teor Alcoólico:** ..... 9,7%  
**Acidez Total:** ..... 5,36g/L  
**Açúcar Residual:** ..... 11g/L  
**pH:** ..... 3,37

### Consumo / Longevidade:

Consumir já

## Rose

**Grape Varieties:** Castelão

### Region:

The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Estremadura region, with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potential of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.

### Vintage:

Occur in middle of September with dry weather.

**Climate:** ..... Dry, without Atlantic influence

**Soil:** ..... Clay Limestone

**Winemaking:** The grapes are put in cold maceration at a temperature of 12°C. for 12 hours squeezed very softly. The flower must obtained is filtered and left to ferment at 18°C.

**Alcohol** ..... 9,7%  
**Total Acidity** ..... 5,35g/L  
**Residual Sugar** ..... 11g/L  
**pH:** ..... 3,37  
**Winemakers:** ..... António Ventura, João Alexandre

### Service help:

Must be served at temperature of 12°C

