

NÁUTICO ROSÉ



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Castelão

VINIFICAÇÃO Maceração das 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.

ESTÁGIO Segue-se um estágio curto em depósito, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um a dois anos.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Deve ser consumido à temperatura de 8º a 10°C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 10%
Acidez total: 5,4g/l
pH: 3,53
Açúcar total: 1,6g/l

NOTA DE PROVA Vinho de cor rosa intenso, com bom e alguma frescura

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237001451
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237001452
Medidas da caixa em mm (A x L x C): 355x155x230
Caixas por palete: 120
Fiadas por palete: 5
Caixas por fiada: 24
Peso da Palete: 830kg
Altura da Palete: 1930mm