

## Gouxa Frisante Vinho Regional Tejo Frisante Rosé

**Classe:** Vinho IGP Frisante



**Região:** Tejo

**Castas:** Castelão

**Vinificação:** Esmagamento com desengace total seguido de uma, muito curta, maceração pelicular suficiente para obter a cor rosada. Aproveitamento do mosto de “Lágrima” que é arrefecido e fermentado a uma temperatura controlada de 18 – 20°C.

**Análise Físicoquímica:** Teor alcoólico..... 10,5% vol  
Acidez total..... 4,90 g/l



**Prova Organoléptica:** Aspecto brilhante, cor rosada. Aroma leve e frutado.  
Sabor agradável e frutado.



**Sugerimos o seu consumo acompanhando carnes, marisco e sobremesa.**  
**Recomenda-se o seu consumo a 8º-10ºC de temperatura.**

**Armazenamento:** O acondicionamento deverá ser em local fresco e ao abrigo da luz directa.



Cód. EAN 13 Garrafa	Un /Ltrs	Emb.	Peso Unit/Kg	Uni por Emb.	Peso Caixa	Caixas p/Paleta	Peso Europaleta	Fiadas	Cx por Fiadas
560303500134 6	0,75	Garrafa	–	6	–	100	–	–	–