

Várzea de Gouxa - Rosé

Castas: Castelão.



Vinificação: Esmagamento com desengace seguido de uma, muito curta, maceração pelicular suficiente para obter a cor rosada. Aproveitando do mosto de "Lágrima" que é arrefecido e fermentado a uma temperatura controlada de 16-18°C.



Características Organolépticas: Aspecto brilhante, cor rosada. Aroma leve e frutado. Sabor agradável e frutado, ligeiramente adulado. Servir a 8-10°C.

Tipo de engarrafamento: 0,75 Lts



Características Analíticas:

Teor Alcoólico: 10,5% Vol.

Açucar residual: 12g/l

Cód. EAN 13 Garrafa	Un /Ltrs	Emb.	Peso Unit/Kg	Uni por Emb.	Peso Caixa	Caias p/Palete	Peso Europalete	Fiadas	Cx por Fiadas
560303500016 5	0,75	Garrafa	1,11	6	6,66	100	666	4	25

