

ALLGO Rosé
DÃO DOP

Tipo de vinho: Rosé Seco

Castas: Touriga Nacional 85%
Alfrocheiro 15%

Solo: Arenosos / Graníticos

Vinificação: Desengace total das Uvas com prensagem pneumática, decantação pré fermentativa a 8°C durante 24 horas seguido de uma fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16°C. Estabilizado por frio e filtrado antes de ser Engarrafado.

Análises: Álcool 12,20% vol.
Acidez total 6,19 g/l
PH 3,32
Açúcar Residual 2,52 g/dm³

Nota de Prova: Com cor vermelho romã, sabor suave, levemente frutado e mineral. Final macio e seco. Servir a 10°C acompanhando saladas, massas, carnes e peixes grelhados, ou simplesmente como aperitivo.

