

COSTA DO POMBAL COLHEITA ROSÉ

Floral, cativante e suave.



| | |
|--------------------------|--|
| REGIÃO | DOURO |
| CASTAS/VARIEDADES | Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca |
| VITICULTURA | Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes |
| VINIFICAÇÃO | Após rigorosa escolha das uvas procedeu-se ao desengaço. De seguida o mosto teve um periodo de decantação, seguido da fermentação do mosto em cubas de inox com temperatura controlada. |
| ESTÁGIO | No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um periodo de 6 meses em cubas de inox |
| CONSUMO | Excelente aperitivo, acompanha saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas e diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10° e 12° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. |
| CONSERVAÇÃO | O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade. |