

Vale da Judia Rosé

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Rosé

Castas: Castelão, Touriga Nacional e Syrah

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Aroma: Intenso, frutado

Prova: Refrescante e muito elegante.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantêm-se em ótimas condições durante 3 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12.0%vol

Acidez Total: 5.20 gr de ácido tartárico

pH: 3.35

Açúcares residuais: 4 gr/lit

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos com carnes brancas, comida com especiarias e pastas italianas.

Modo de servir: Deve ser servido a 12-14°C

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.



Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016003987	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016003984	100	740 Kg