

250

ROSÉ

CASTELO NEGRO

PT

CASTELO NEGRO - ROSÉ 2016 VINHO VERDE - D.O.C. | COLHEITA SELECIONADA

CASTAS: Tintas de vinhas muito antigas

VINIFICAÇÃO: As uvas seleccionadas são colhidas à mão para caixas de 15 Kg, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação de 72 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 4 semanas a 12°C em pequenas cubas inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

ENOLOGIA: Winelords

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 13,0 %

pH: 3,45

Acidez Total: 4,75 g/l (ácido tartárico)

NOTAS DE PROVA:

Cor rosa pálida. Sinfonia complexa e exuberante de aromas do bosque. Delicado e expressivo com carácter intemporal e sedutor.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Para apreciar este vinho em pleno recomenda-se servir a 10°C | 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

Sushi e spaghetti.

EN

CASTELO NEGRO - ROSE 2016 VINHO VERDE - D.O.C. | COLHEITA SELECIONADA

GRAPE VARIETY: Red from vintage vineyards

VINIFICATION:

Harvested by hand then sorted into 15kg boxes, these grapes are crushed and pressed shortly after the harvest, followed by a 72-hour decanting process. Fermentation takes 4 weeks at 12°C in small stainless steel tanks. After bottling, the wine ages for 3 months in a bottle.

WINEMAKERS: Winelords

CHEMICAL ANALYSIS:

Alcohol: 13,0 %

pH: 3,45

Total Acidity: 4,75 g/l (tartaric acid)

TASTING NOTES:

Pale pink color. Complex and exuberant symphony of forest aromas. Delicate and expressive with timeless and seductive character.

SERVING TEMPERATURE:

o fully appreciate this wine, serve between 10°C and 12°C.

HARMONIZATION:

Sushi and spaghetti.