

CASA DA ATELA CASTELÃO

REGIÃO | Tejo

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Castelão

O VINHO

Proveniente de vinha com 73 anos de idade, em solos pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho fermentou cerca de 75% em pequena cuba de inox e outros 25% do lote em barricas de 500 litros usadas, teve "batonnage" durante 120 dias.

NOTAS DE PROVA

Com cor salmão e aromas bem definidos de frutos vermelhos e pequenas bagas com algumas notas frescas de menta, apresenta boca fresca e equilibrada, com acidez moderada, bom volume e boa complexidade final.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,94 g/L | **pH:** 3,31 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

