



Cultivamos as uvas que dão origem a este vinho aliando a tradição cultural com a preservação ambiental. As vinhas localizam-se a uma altitude média de 600 metros em encostas suaves e as videiras tem uma idade superior a 20 anos.

CEPA SELECIONADA

| COLHEITA | CLASSIFICAÇÃO | TIPO | CAPACIDADE |
|----------|----------------|------|------------|
| S/ANO | VINHO/PORTUGAL | ROSÉ | 750 ML |

VARIEDADES Jaen | Aragonêz | Touriga Nacional

PROVA

Vinho de cor rosada suave. Arom exuberante a morangos e framboesas, na boca sobressai o equilíbrio da acidez tornando-o fresco e macio.

TIPOS DE SOLOS

Principalmente graníticos com afloramentos rochosos mas também argilo-calcários.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada.

ANALISE

Álcool: 12 % vol. | Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico | pH: 3.30 | Açúcares Totais: 0,6 g/l

LONGEVIDADE

2 Anos (prevista)

SERVIÇO

Deve ser servido entre 9°C e 11°C

CONSERVAÇÃO

As garrafas deitadas em local fresco e arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C

ALERGÉNICOS

Contém sulfitos

Seja Responsável | Beba com moderação



FTE.ACM.24.00

Adega Cooperativa de Mangualde, CRL
Zona Industrial do Salgueiro | 3530 259 Mangualde
comercial@acmang.com | www.acmang.com