



## Ficha Técnica

**Denominação:** Vinho Regional Lisboa, Vinho Rose

**Castas:** Castelão, Camarate e Cabernet Sauvignon

**Viticultura:** Densidade de 4.000 Plants/ha. Solos argilo-calcários

**Vindima:** fim de Agosto a meio de Outubro

**Vinificação:** Desengace total seguido de esmagamento. Fermentação em depósitos de 26.500 litros com sistema de remontagem auto - programada e sistemas de controlo de temperatura entre os 28. ° C e os 30. ° C. Maceração em contacto com manta submersa por 28 dias, envelhecimento parcial (4 meses) em meias -pipas de carvalho.

### Informação Técnica

Álcool: 12,7 %

Acidez Total: 5,0 g/L

PH: 3,40

**Cor:** Rosa intenso, avermelhado

**Nota de Prova:** Revela no nariz frutos vermelhos e frescas notas florais. Na boca, sabores de suculentos morangos e amoras vermelhas. Taninos frescos e agradáveis que preenchem o palato acompanhados de apontamentos licorosos.

**Disponível em:** garrafas de 750ml



# LAB

