



GATÃO VINHO ROSÉ

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Castas típicas portuguesas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Esmagamento, breve maceração pelicular seguida de prensagem. Decantação estática durante 24-48 horas. Fermentação controlada 14-16 °C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 10,5% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

Açúcares Totais (G+F): 15 g/l.

Aspetto Visual: Límpido, de cor rosada, com ligeiro desprendimento de gás.

Aspetto Olfativo: Aroma jovem e frutado.

Aspetto Gustativo: Na boca é delicado, macio e fresco. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas, pizzas e ideal para consumir acompanhando aperitivos.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Gatão Vinho Rosé 750 ml – MN/ME*	6	8,6	315 x 235 x 236 mm
Gatão Vinho Rosé 750 ml – ME*	12	17,1	470 x 310 x 236 mm