



STANLEY

ROSÉ 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Canha (Área de Pegões).
 Área de vinha: 35 ha.
 Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Syrah.

HISTÓRIA

Este vinho foi produzido na Herdade de Vale Cebolas, propriedade da Fundação Stanley Ho, situada em Canha, região de Pegões.
 Esta vinha, embora situada na proximidade da região demarcada do Alentejo, distingue-se pelo facto de ter noites frescas durante o período da maturação (dois meses antes da vindima), condição favorável à produção de vinhos delicados, elegantes e ricos em cor e aromas.
 Plantada em solos arenosos, a vinha desenvolve-se de forma balanceada, o que garante a expressão máxima das potencialidades das castas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação em cuba de inox à temperatura de 16 graus para reter toda a sua fruta.
 Estagiou 6 meses em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarrafamento: Julho de 2022.
 Quantidade Produzida: 3.300 garrafas.
 Longevidade Prevista: 4 anos após engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
 Acidez Total: 5,12 g Ac.Tart./l.
 Açúcares Totais: 0,6 g/l.
 PH: 3,58
 Aspeto Visual: De cor *pink* brilhante.
 Aspeto Olfativo: Aroma marcado por frutos vermelhos (morango e groselha).
 Aspeto Gustativo: Vinho refrescante com acidez equilibrada e final elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
 Acompanhamento: Servido como aperitivo ou com pratos mais leves como peixes e pastas.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Stanley 750 ml	6	7,1	240 x 310 x 167 = 0,012 m ³