

SERRAS DE AZEITÃO ROSÉ

SETÚBAL · PORTUGAL

Criado em 2001, Serras de Azeitão vem ganhando uma legião de fãs. Agrada por seu caráter frutado e elegância. Foi inspirado na Serra da Arrábida, uma inesquecível paisagem natural da região de Setúbal. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Setúbal

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

UVAS

Syrah (85%) e outras variedades (15%)

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
13%

PH
3,18

ACIDEZ
TOTAL
5,33 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
5,6 g/L

SERVIÇO
8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

argilo calcário

HARMONIZAÇÃO

é o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca ou como aperitivo.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Produzido a partir da casta Syrah (85%), proveniente de vinhas localizadas na Península de Setúbal. Após uma cuidadosa amostragem da uva nas vinhas, as datas de vindima são marcadas
- ◆ A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada
- ◆ O mosto obtido, depois de decantado fermenta a baixas temperaturas (10 – 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta, visando a preservação dos aromas primários da casta
- ◆ Terminada a fermentação, procede-se a estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rosa pálida

Aroma. é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja provenientes da casta Syrah

Sabor. na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco