

CASAL MENDES ROSÉ



VINHO DE MESA



Baga (100%)



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,88 kg
Dimensões 0,290 x 0,194 x 0,262 m
Volume: 0,015 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Fermentação a frio em cubas de inox durante 7 dias, durante todo o ano no sentido de oferecer constantemente aos clientes um vinho recentemente fermentado e igual ao longo do ano. Para isso recorremos à mais moderna tecnologia de conservação e produção de vinho. O Casal Mendes Rosé alia uma equilibrada componente ácida com uma paleta gustativa frutada de enorme persistência.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa pálido. Aroma intenso, frutado com nuances de abacaxi e banana. Boa acidez, que lhe confere grande frescura e equilíbrio.

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 10,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,5

PH: 3,47

SO₂: 100

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 15,4

SOLO: Argilo-Calcário

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar com peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.

LONGEVIDADE PREVISTA

Deve ser consumido enquanto jovem.

HISTÓRIA

Primeiro vinho gaseificado da Aliança, desenvolvido sobretudo para o mercado dos EUA e que depois se estendeu ao variado leque de clientes por todo o Mundo, sendo ainda hoje o líder de vendas da Aliança.



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt