

# Tapada do Cunha ROSÉ



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Castelão  
- Aragonez  
- Trincadeira



- Saladas  
- Pizas  
- Mariscos  
- Carnes brancas  
grelhadas



Consumir  
a 9-10°C



Consumir já  
ou guardar  
até 2-3 anos



Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba, foram vinificadas uvas das castas Aragonez, Castelão e Trincadeira. Após a chegada à Adega, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas. O processo de fermentação foi em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e posteriormente engarrafado.



Cor salmão.



Aroma com boa intensidade a frutos silvestres.



Sabor equilibrado, jovem e de excelente frescura e persistência frutada.



Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20  
SO<sub>2</sub> Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.