

Pedras Negras Rosé



Historial: Com o nome da zona das vinhas que lhe deram origem, surgiu há quase meio século o vinho Pedras Negras, que apesar da sua longevidade no mercado, sempre soube acompanhar a evolução das técnicas enológicas pelas quais é produzido. Esta marca sempre foi uma referência no mercado nacional dos vinhos de mesa, um bom vinho para todos os dias.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Rosé de Mesa

Nome: Pedras Negras

Castas: Castelão

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

Obtido a partir de uma maceração pelicular, fermentado a baixas temperatura, é engarrafado bastante jovem de forma a garantir toda a sua intensidade aromática.

Consumo:

Temperatura: 8 - 10 °C

Acompanha bem todos os pratos de peixe e marisco. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.

Consumo imediato.

Nota de prova:

Com uma cor rosa intenso, comporta um aroma de frutos vermelhos e compota e de sabor frutado, fresco e com boa estrutura, equilibrado e persistente.

Análises: Grau 12.5% vol | pH: 3.30 | Ac. Total: 5.3 g/l

Capacidades: 75 cl | 1 L