ADEGA D PALMELA

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 ºC
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

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt