

Vale dos Barris Rosé



<https://tinyurl.com/yck55mnr>



Historial:

Por entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luis estende-se em toda a sua plenitude o Vale dos Barris, um dos ex-libris naturais da região de Palmela, este vale termina o seu percurso onde se ergue o Castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris

Castas: Castelão, Syrah e Aragonês

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), fermenta a baixa temperatura de forma a preservar o seu aroma.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C

Acompanha bem com os pratos de peixe e marisco assim como pratos orientais e pastas.

Longevidade prevista de cerca de 3 anos

Nota de prova:

Uma cor rosa intenso, de aroma a frutos vermelhos e compota com sabor frutado, fresco e com boa estrutura, equilibrado e persistente.

Análises: pH 3,14 | Ac. Total: 4,99 g/l

Açúcares: 0,18 g/100 ml | Kcal: 76/100 ml

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl