

CASAL MENDES SWEET ROSÉ



VINHO DE MESA ROSÉ



10,0
%vol



6°C - 7°C



Baga (100%)



Argilo-Calcário



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 todo o ano. Para isso recorremos à mais moderna tecnologia de conservação e produção de vinho. Este vinho rosé alia notas aromáticas intensas com uma suavidade gustativa intensamente frutada de enorme persistência.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa pálido. Aroma intenso, frutado com nuances de abacaxi e banana. Suave acidez, que lhe confere grande frescura e equilíbrio com uma doçura final muito equilibrada.

A temperatura ideal de consumo situa-se entre 6°C e os 7°C.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 10,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,2

PH: 2,99

SO₂: 106

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 65,0

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 da AVP por todo o Mundo, sendo ainda hoje o líder de vendas da Aliança.

A procura e consumo de vinhos com significativo teor de doçura tem evoluído enormemente nos últimos tempos pelo que decidimos produzir o Casal Mendes Rosé também numa versão Sweet para responder a essa procura.

Para completar a versão SWEET da conhecida linha Casal Mendes criámos também um vinho branco Sweet e um vinho tinto Sweet.

Revisto em 03/11/2025



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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