

CASAL MENDES ROSÉ



VINHO DE MESA



10,5 %vol

7°C - 8°C

Tinta Roriz e outras variedades tintas

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

O Casal Mendes Rosé alia uma equilibrada componente ácida com uma paleta gustativa frutada de enorme persistência. Para obtermos esse vinho conservamos os mostos desde a vindima, que vamos lenta e continuamente fermentando ao longo do ano de modo a oferecermos constantemente um vinho fresco, jovem e frutado. Para isso, recorremos à mais moderna tecnologia de conservação e produção de vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa pálido. Aroma intenso, frutado com nuances de abacaxi e banana. Boa acidez, que lhe confere grande frescura e equilíbrio.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 10,5
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0
PH: 3,01
SO₂: 116 mg
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 14,5
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 por todo o Mundo, sendo ainda hoje o líder de vendas da Aliança.

Revisto em 11/04/2024



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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