



PEGOS CLAROS



## Rosé 2022

### Classificação e Região:

DOC PALMEIRA

### Clima e solo:

Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

### Castas

100% Castelão

### Vinificação:

Vindima manual e transporte em caixas de 20 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos segundos apertos.

### Engarrafamento:

Engarrafado em junho de 2022

### Estágio:

Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês (20%) e o restante em cuba inox. Estágio sobre borras de 5 meses.

### Nota de Prova e gastronomia:

Aroma a frutos vermelhos, groselha e flores brancas. Envolvente num equilíbrio entre a acidez refrescante e estrutura suave. Excelente como aperitivo e acompanha bem sushi, peixe e saladas. Cor salmão.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,5

Acidez Total: 5,2 g/l

Açúcar: 0,7 g/l

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

Bernardo Cabral

HOUSE  
OF  
WINES

Edifício Simol  
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228  
1950-132 Lisboa  
Telefone: +351 215 847 386  
Email: [info@houseofwines.pt](mailto:info@houseofwines.pt)