



Mendes Barros Rosé 2024

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Castas:

Touriga Nacional e Aragonês

Vinificação:

Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica à temperatura 15° - 16°C.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor Rosa-pálido muito elegante, aspeto límpido, frutado com excelente equilíbrio de acidez, corpo cremoso e final de boca com boa persistência. Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi. Consumir à temperatura de 6°C – 8°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,18

Acidez Total: 5,8g/l

Contém Sulfitos.