

Fonte do Nico Ligeiro Rosé

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Rosé

Castas: Castelão 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Aroma: Floral, intenso aroma a frutas vermelhas.

Prova: Elegante, boa estrutura com a acidez.

Vinificação: Uvas colhidas no início de Setembro.
Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.



Análises:

Teor de Álcool: 9,5 % Vol.

Acidez Total: 5,20 gr de ácido tartárico

pH: 3.3

Açúcar residual: 8 gr/ lt.

Pratos com os quais deve ser servido: Peixes, saladas, mariscos e como aperitivo.

Modo de servir: Deve ser servido a 8-10°C

Conservação: Em local fresco com a garrafa deitada.

Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016001136	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016001133	100	740 Kg
750 ml	5603016001136	12 x 750 ml	9 Kg	14,76 Kg	25603016001130	50	738 Kg