



### **Fonte do Nico Light Rosé**

**História:** Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, 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 excepcional qualidade.

**Acidez Total:** 5,20 gr de ácido tartárico

**pH:** 3.3

**Açúcar residual:** 10 gr/ lt

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Rosé

**Castas:** Castelão 100%

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Prova:** Intenso aroma a frutas. Boa estrutura, bem balanceada 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 2 anos.

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

**Modo de servir:** Deve ser servido a 12°C

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa deitada.

**Enólogo:** Jaime Quendera