



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