



Fonte do Nico Rosé

Acidez Total: 5.00 g de ácido tartárico

Ph: 3.3

Açúcares-6 g

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Rosé

Castas: Castelão 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Cor: Citrina

Aroma: Intenso, frutado, fresco,.

Paladar: Leve, boa estrutura equilibrado com fim de boca persistente.

Vinificação: Fermentação em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 2 anos.

Gastronomia: Peixe, saladas e Marisco e pastas

Temperatura degustação: servir a 10°C

Conservação: Local escuro, fresco e com a garrafa deitada.

Enólogo: Jaime Quendera