



PINHAL DA TORRE

ALQUEVE TRADICIONAL ROSÉ 2020

Classificação

DOC do Tejo

Tipo

Rosé

Castas

Touriga Franca, Tinta Roriz e Syrah

Tipo de Solos

Maioritariamente arenoso e argiloso

Quantidade Produzida

10.000 garrafas

CARACTERÍSTICAS

Notas de Prova

Apresenta uma cor salmonada, com notas florais, frutos tropicais e citrinos. Na boca é fresco, envolvente e termina com uma persistência bastante elegante.

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com inox com temperaturas de fermentação a cerca de 15°C

Longevidade Prevista

3 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C a acompanhar saladas, pratos, queijos de pasta mole, peixes, mariscos e carnes brancas.

Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 8 e 10°C e com humidade relativa perto dos 80%

Álcool

12,5 %

Acidez Total

5,65 g/L