



QUINTA DO CERRADO ESPUMANTE

Vinho Rosé // Rose Wine
DOC // Denominação de Origem Controlada

País / Country	Portugal
Região / Region	Dão
Tipo / Type of Wine	Rosé / Rose Wine
Castas / Grape Varieties	40% Alfrocheiro e 60% Touriga Nacional
Classificação / Classification	DOC Denominação de Origem Controlada
Ano de Colheita / Harvesting Year	2016
Produção / Production	1.000 garrafas/bottles 750 ml
Enólogo / Winemaker	Oswaldo Amado
Vinificação / Vinification	Desengace total, prensagem pneumática suave apenas com aproveitamento de mosto lágrima, espumatação pelo método clássico. Total destemming, smooth pneumatic pressing only using the tear must. Traditional method.
Maturação / Maturation	Estágio mínimo de 18 meses em cave e 3 meses em garrafa após dégorgement. At least 18 months in wine cellar and 3 months in bottle after degorgement.
Teor alcoólico / Alcoholic strength	12,5 vol.
Acidez total / Total acidity	5,9 g/l
pH	3,40

Notas de prova / Tasting notes

Aspecto / Aspect	Limpido com bolha fina e persistente. Limpid with fine and persistent bubble.
Cor / Color	Rosada definida. Defined pink.
Aroma	Predominante em notas florais, apresenta nuances de fruta fresca e de tostados. Mainly floral hints, shows aromas of fresh fruit and toasted nuances.
Sabor / Taste	Mousse crocante, frutado, macio, fresco e com longa persistência. Crispy mousse, fruity, fresh and long persistency.

Gastronomia / Serving suggestions

Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas. Consumir a 8°C.
As an appetizer, not very spice dishes based on fish and white meats. Drink at 8°C.

Garrafa / Bottle	750 ml	Unidade por paleta / Bottles per pallet 420 garrafas/bottles
Embalagem / Packaging	Caixas de cartão com 6 garrafas de 750 ml Cardboard boxes with 6 bottles of 750 ml	Caixas por paleta / Boxes per pallet 70 caixas/boxes
		Dimensão da Caixa (CxLxA) / Box size (LxWxH) 29*20*32,5
		Peso da Caixa / Box Weight 8,5 Kg
		EAN13 5601863113552
		ITF14 15601863113559

