



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

COLHEITA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO ROSÉ 2022

CASTAS

Aragonês e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Desengace total, esmagamento suave, prensagem automática. Clarificação estática do mosto a baixa temperatura.

Fermentação em cubas de inox em câmara de frio durante 20 dias. Estágio sobre a borra fina durante 3 meses.

NOTA DE PROVA

É um rosé com aromas de framboesas, groselhas frescas e algum morango maduro.

Na boca é pleno de frescura, bem balanceado e com um longo e agradável final.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	5,9 gr/lt.
PH	3,3

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1.370 kg
EAN	5600813190551
ITF	
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	8.220 kg
Volume Caixa (m3)	0.029
Nº Caixa/Fiada	21
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	105



BY
**PAULO
LAUREANO**