



ROSSIO de Cima

ROSÉ 2022



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Castelão
- Aragonez
- Trincadeira



- Saladas
- Pizas
- Mariscos
- Carnes brancas
grelhadas



Consumir
a 9-10°C



Consumir já
ou guardar
até 2-3 anos



Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba, foram vinificadas uvas das castas Aragonez, Castelão e Trincadeira. Após a chegada à Adega, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas. O processo de fermentação foi em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e posteriormente engarrafado.



Não contém ingredientes de origem animal. Apto a dieta vegan.



Cor Salmão.



Aroma com boa intensidade a frutos silvestres.



Sabor equilibrado, jovem e de excelente frescura e persistência frutada.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.



Rossio de Cima 0,75 L
Rossio de Cima Cx de 6 x 0,75 L

5602154383456
65602154383458



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 - 18°C) e de humidade relativa (50 - 80%).

Consumo de Vinho com Moderação



WINEinMODERATION.com
Art. do Vinho

Versão/Edição 01 - Data: 24/04/2024