

# Artefacto Rosé

TRINCADEIRA | ARAGONEZ | CABERNET SAUVIGNON

## Processo de vinificação

Os cachos de uvas foram cuidadosamente colhidas e selecionadas à mão na adega. Foram suavemente pressionadas numa prensa pneumática e o sumo permaneceu durante 48 horas a baixas temperaturas para decantar. Foi então arrancada das suas borras e foi inoculada com leveduras selecionadas.

A fermentação teve lugar em cubas de aço inoxidável em temperatura controlada.

## Análise

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 5.3 g/L

Acidez volátil: 0.29 g/L

Ph: 3.37

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 1,4 g/L

## Notas de degustação

Tom salmão pálido e brilhante. Quase neutro no nariz, com uma frescura mineral atrativa e delicadas notas de toranja. No paladar mostra corpo médio, sugestões de branco, pele de ameixa, com uma acidez estaladiça. Acabamento incisivo e persistente.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



Este é um vinho muito versátil que combina bem com aperitivos, frutos do mar e peixe (grelhados ou assado no forno). É também um bom acompanhamento para saladas e pratos de massa picante.

