

FICHA TÉCNICA

Enoport

Calamares Cantil Rose


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Rosé

VARIEDADE: Uvas Tintas Autóctones

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Lisboa

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 10,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 - 8 °C

Os vinhos Calamares propõe uma experiência única, onde a cada gole sorvido a sua delicadeza estará presente. Embalagem com design marcante, aromas intensos e acidez vibrante, garantindo aos degustares ávidos por novidades novos sabores e momentos inesquecíveis.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Rosa cereja, límpido e brilhante.

OLFATO: Apresenta notas de frutas vermelhas, como cereja, morango e groselha.

PALADAR: Fresco e delicado, ligeiramente frisante.

HARMONIZAÇÃO: Bacalhau, Frango com alcaparras e Queijos de média intensidade



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool 10,5%

pH: 3,3

Acidez Total: 5 g/l

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem pneumática delicada;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura a 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase;
- Rotulagem.