

CASA AMARELA ROSÉ 2022

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	Rosé
Castas	Tinta Roriz e Touriga Franca
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2022
Enólogo	Jean-Hugues Gros
Vinificação	Maceração de 10 horas seguida de prensagem. Ao fim de 48 horas foi feita decantação a 10° C.A fermentação decorreu com controle de temperatura a 15°C.
Engarrafamento	Março 2023
Teor Alcoólico	12,5 %vol.
Acidez Total	5,3 g/dm ³
pH	3,38
Açúcar	0,6 g/ dm ³
Cor	Rosado
Aroma	Fresco com persistência aromática
Prova	Frutado e longo
Garrafa	Garrafas de 0.75L
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras/gar.	
Código de barras/ex.6	

