

Murganheira

Rosé Bruto - 2020

DADOS DO PRODUTOR/ ENGARRAFADOR

Nome: Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa S.A.

Morada: 3610-175, Ucanha - Tarouca, Portugal

Denominação: DOP (Denominação de Origem Protegida) Távora Varosa

Enóloga: Marta Lourenço

DADOS DO PRODUTO

Tipo de vinho: Vinho Espumante de Qualidade, Rosé – Bruto

Classificação: Velha Reserva

Método de produção: Método tradicional

Vinificação: suave maceração pelicular, prensagem prensa pneumática, primeira fermentação em cuba de inox, segunda fermentação e estágio em garrafa

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tempo de estágio: 4 anos

Volume: 750mL

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido, com libertação de bolha fina e persistente

Cor: Rosa pálido

Aroma: Delicado a fruta vermelha madura

Sabor: Muito equilibrado, fresco e de aroma delicado a fruta vermelha madura

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor alcoólico: 14% alc./vol. $\pm 0,5$

Massa volúmica: 0,989 g/mL

Pressão interna de CO₂: 4,50 a 6,50 bar

Açúcares totais: $\leq 6,00$ g/L

pH: $\pm 3,10$

Acidez total/ volátil: $\leq 6,7 / 0,2$ g/L

Energia (100mL): 349 kJ/ 83 kcal

Alergénios: contém sulfitos

Mais informações:



Este espumante não contém qualquer produto de origem animal.



A Enóloga,

MARTA LOURENÇO