

SENSATO

VINHO ROSÊ LEVE REGIONAL

A Quinta das Casas Altas, ao longo de três gerações selecionou as melhores castas para a implementação das suas vinhas.

Sensato é o vinho oriundo dessa seleção criteriosa.



Colheita | 2016



Embalagem | Garrafa de vidro de 0,75 L
Caixa 6 garrafas
Peso 1.25kg
Dimensões 230X150X330
Euro Pallet 100 caixas



Clima | Mediterrânico com influência Atlântica



Solos | Argilo-calcários



Análise:

Álcool - 10% Vol.
Acidez total - 5g/l
Acidez volátil - 0,4g/l
Açúcares residuais - <5g/l

Enólogo Mário Andrade



Castas | Touriga Nacional



Vinificação | As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente transportadas em caixas de 15kgs para a nossa adega e imediatamente prensadas. O mosto foi clarificado por decantação e fermentado a uma temperatura de 16°C. O vinho acabado estagia em depósitos de inox cerca de 6 meses até ao engarrafamento.



Notas de prova | Vinho de cor rosa vivo. Aromas de framboesa, morango e nuances florais. Na boca apresenta-se fresco, macio e elegante



Estágio e consumo | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve ser servido a uma temperatura entre os 6° e os 8°C. Acompanha pratos de peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.



QUINTA do
ARROBE

Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo
2000-460 Casével, Santarém