MONTE DA RIA



MONTE DA RIA
Rosé – Negra Mole 2023

Região
I.G. Algarve

Castas
100% Negra Mole

Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15ºC até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é trasfegado para outro depósito de inox. 25 % do Lote fermenta em barrica usada de Carvalho Francês e resto em inox. Aquando da preparação para engarrafamento sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Estabilização natural.

Gastronomia
Servir fresco como aperitivo ou com peixes, mariscos e carnes brancas.

Servir a 8ºC

Notas de Prova
De cor muito ligeira salmão, apresenta fruta vermelha fresca e jovem com ligeiras notas doces tostadas. Vinho leve e fresco com bom equilíbrio entre acidez natural e corpo ligeiro e persistente. O carácter mineral e salgado do terroir está bem presente na frescura do vinho que o torna fácil e muito agradável de beber. Para consumir jovem.

Detalhes Técnicos
Álcool: 11,0% vol.
Acidez Total: 5,50 g/L
pH: 3,12

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 276kj/66kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,21g | **dos quais açúcar:** 0,21g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815393
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99