

# CADEADO

## PORTUGAL ROSÉ/ROSE

**Classificação** Portugal  
*Classification*

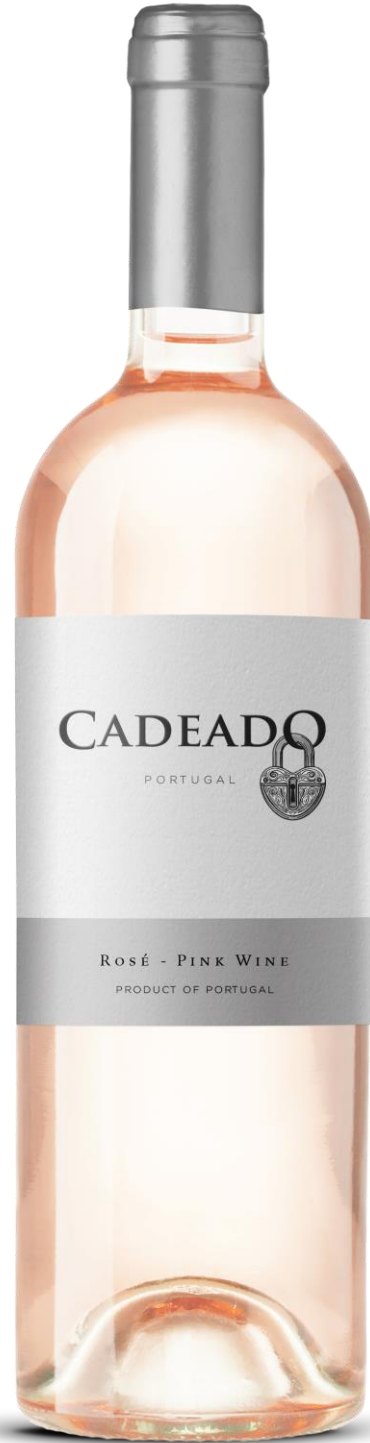
**Vinificação** Bica aberta. As uvas colhidas são desengaçadas, ligeiramente prensadas para obter o mosto com a cor pretendida. Fermentação em cubas de inox com temperaturas de 14°C.  
*Winemaking* Open-chute. The harvested grapes are destemmed, lightly pressed to obtain the must with the desired color. Fermentation in stainless steel vats at temperatures of 14°C.

**Análise**  
*Analyze*

Teor Alcoólico Alcohol	PH	Acidez Total Total Acidity	Capacidade Capacity
12%	3,26	4,28 g/L	750ml

**Notas de Prova** Cor salmão. Aroma a frutos silvestres, harmonioso, equilibrado e fresco.  
*Tasting Notes* Salmon colour. Aroma of wild fruits, harmonious, balanced and fresh.

**Harmonização** Aperitivos, saladas e sobremesas.  
*Armonization* Deve ser servido a uma temperatura de ± 12°C. Appetizers, salads and desserts. It should be served at a temperature of ± 12°C.



CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DE LUZ. PARA CONSUMO IMEDIATO OU NOS PRÓXIMOS 2 ANOS.  
STORE IT IN A COLD AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT. FOR IMMEDIATE CONSUMPTION OR IN THE NEXT 2 YEARS.