

MÃO CHEIA

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.