

Irreverente

Vinho Rosé Regional Terras do Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico e argilo calcário
Castas:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Alfrocheiro
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	5 toneladas de uvas por hectare.

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Vinificação de prensagem de uvas inteiras com ligeira maceração pelicular na prensa.
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 12° C durante 10 dias.
Estágio:	8 meses de estágio em cuba de inox, seguindo-se estágio em garrafa.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,2 % Vol.
Acidez Volátil:	0,45 g/l
Acidez Total:	5,37 g/l
Extratos Secos:	24,8 g/l
Açúcares Redutores:	4,9 g/l
pH:	3,31

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Cristalino
Cor:	Rosada com reflexos cereja.
Aroma:	Apresenta notas delicadas de framboesa, groselha e flor de laranjeira.
Sabor:	Demonstra estrutura e acidez equilibradas, frescura requintada e longa persistência.
Harmonização:	Saladas, frutos do mar, pratos de massa, ou simplesmente para momentos de convívio.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Bordalesa Prestige
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,95cm x 7,52cm
Tara da Garrafa:	390g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	23,5cm X 16cm X 33,5cm
Peso da Caixa:	7,64 kg
Garrafas por Palete:	750
Caixas por Palete:	125
EAN:	5 601250 105627
IFT Caixa:	15601250105624

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt