



ANTÓNIO SARAMAGO COLHEITA ROSÉ 2015

Classificação:	Vinho Regional Península de Setúbal
Tipo:	Rosé
Casta:	Touriga Nacional
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso
Produção:	1.500 garrafas
Vinificação:	Fermentado em cuba de inox a 14°C
Longevidade Prevista:	6 anos
Teor de Álcool:	13,50%
Acidez Total:	5,2 g/L ácido tartárico
pH:	3,57
Açúcares Redutores:	6,9 g/L
Cor:	Casca de cebola
Aroma:	Nuances cítricas, ligeiramente florais
Sabor:	Boa acidez, equilibrado e com bom volume
Sugestões de serviço:	Deve ser servido a uma temperatura de 14-15°C, a acompanhar pratos de peixe e queijos curados
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago