



VINHOS SANTOS DA CASA

Santos da Casa Douro DOC Rosé 2016

90% TOURIGA NACIONAL & 10% TINTA RORIZ

DEGUSTAÇÃO



Apresenta cor delicada de pétala de rosa clara, aroma em fruta fresca de morango e pêsego. Sabor crocante com muito boa acidez, paladar com agradável leveza.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

TEMPERATURA



Servir à temperatura de 10°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2017



NOME	Santos da Casa Douro DOC Rosé
COLHEITA	2016
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	Touriga Nacional (90%) & Tinta Roriz (10%)
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos
VINIFICAÇÃO	Vinificado em Inox com temperaturas de fermentação baixas
ESTÁGIO	Em Inox com borras finas durante 6 meses.
ALCOÓL	13 %
ACIDEZ	5,1 gr/l
PH	3,27
AÇUCAR RESIDUAL	4,7 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Vinificado em Inox com temperaturas de fermentação baixas

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181153

ITF 15600233181150

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	325	330	1470
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1.21	7.45	770

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	25
Nº DE CAMADAS / PALETE	4
Nº DE CAIXAS / PALETE	100

