



**CASA JOSÉ PEDRO**  
TRÁS-OS-MONTES · PORTUGAL

## CASA JOSÉ PEDRO VALPAÇOS ROSÉ DOC 2022

**Castas:** Tinta Roriz e Touriga Nacional

**Teor alcoólico:** 14%

**Temperatura servir:** 8-10°C

### Características:

Este Vinho Rosé apresenta-se com uma cor rosa-pálido delicada que transmite frescura e elegância. No nariz, exala um aroma fresco e convidativo de morango, groselha e um toque floral delicado, que evoca a primavera e a natureza. Na boca, é notável a sua textura redonda e suave, com uma frescura que proporciona uma sensação agradável na boca. Com um corpo médio, este Vinho Rosé é equilibrado e harmonioso, o final é vivo, com um sabor persistente na boca.

Recomendamos servi-lo bem gelado e desfrutar da sua frescura e delicadeza. Perfeito para acompanhar uma refeição leve ou como aperitivo.

### Processo de vinificação:

As uvas são desengaçadas, e são sujeitas a uma ligeira prensa-gem, indo de seguida o mosto para decantação estática a uma temperatura de 10°C durante 24 horas. A fermentação ocorre a posteriori em cubas de inox á temperatura de 14°C. O estágio deste vinho é realizado em cuba de inox.

**Tamanho da Caixa:** 224\*151\*327mm

**Quantidade:** 6\*750ml

**Peso Bruto:** 7.25kg



INFO@CASAJOSEPEDRO.PT  
WWW.CASAJOSEPEDRO.PT

