



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

## RESERVA **ROSÉ** DOC TRAS-OS-MONTES

### CASTAS

Touriga Nacional e Tinta Roriz.

**TEOR ALCOÓLICO** 13,5%

**TEMPERATURA SERVIR** 10-12 °C

### CARACTERÍSTICAS

Enaltecendo o Terroir único da região de Trás-os-Montes, este Rosé é uma expressão elegante e refinada das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz.

De cor salmão, revela aromas florais subtis, com notas delicadas de pétalas de rosa. No paladar, destaca-se pela sua estrutura marcante, com uma textura envolvente, um final longo e complexo que o torna uma experiência singular.

Com 6 meses de estágio numa barrica de carvalho francês de 500L, alcança uma harmonia única de sabores e aromas, ideal para pratos mais intensos de carne ou peixe e frutos do mar.

### PROCESSO VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da nossa quinta foram desengaçadas. Iniciando-se a fermentação em cubas de inox. O estágio é realizado numa barrica de carvalho francês de 500L durante 6 meses.

**CAIXA INDIVIDUAL** 325\*130\*100MM

**QUANTIDADE** 6\*750ML

**PESO BRUTO** 7.25KG



info@casajosepedro.pt . [www.casajosepedro.pt](http://www.casajosepedro.pt)

**QUINTA DO VALE D'ABREIA**

Estrada Nacional 213, Nacional N. 41 | 5430-201 Rio Torto - Valpaços