

REGUENGOS



REGUENGOS TRIFOLIUM

Rosé

COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Aragonês, Touriga Nacional e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de ligeira maceração pelicular de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática, arranca a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15/16º) sendo de seguida trasfegado para barrica

ESTÁGIO

Terminada a fermentação o vinho passa por um processo de “batonnage” e estagia nas mesmas barricas durante 6 meses.

CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 a 5 anos.

GASTRONOMIA

Peixe grelhados, mariscos, sushi, pastas e saladas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12.5 % vol.

Acidez total: 5.5 g/l

Açúcares redutores: 0,3 g/l

pH: 3.27

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003653

ITF-14: 15601377003650



ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.9 kg

Medidas da Caixa: 271x182x304

Caixas por Palete: 85

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 17

Peso da Palete: 42 kg

Altura da Palete: 175 cm

NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor salmão definida, aroma frutado com notas de frutos vermelhos silvestres, envolto em notas florais. Intenso, fresco e alguma complexidade com final de prova agradável e persistente.