



ROMÃ



ROMÃ

VINHO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: Após cuidada e vigiada maturação, as uvas selecionadas, são colhidas à mão para pequenas caixas, desengoçadas e maceradas pelo frio durante 6 horas, seguida de prensagem, decantação e fermentação a 10°C em pequenos depósitos inox durante 20 dias, de forma a enaltecer todo o aroma das castas utilizadas. Estágio de 3 meses em garrafa após enchimento.

Notas de Prova: Cor romã. Aroma elegante com notas de frutos vermelhos. Macio e equilibrado com nal sedoso e persistente.

Gastronomia: Acompanha entradas, saladas, massas e pratos de peixe.

Castas: Aragonez, Trincadeira.

Álcool: 14,97%

pH: 3,55

Acidez Total: 4,6 g/L

Açúcares Totais: 0,7 g/L

Temperatura: 8°C - 10°C

Enologia: Winelords

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

t: +351 919 740 614 · e: geral@serrasdoalentejo.pt