



**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, desengaçadas 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:** 14,2%

**pH:** 3,62

**Acidez Total:** 4,1 g/L

**Açúcares Totais:** 0,5 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