

ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

Casal Mendes Rosé

Vinho de Mesa Rosé



10,5
%vol

6-7°C



Cor rosa pálido. Aroma intenso, frutado com nuances de abacaxi e banana.



Boa acidez, que lhe confere grande frescura e equilíbrio.



Ideal para acompanhar com peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.



REVISTA DE
VINHOS



CASAL MENDES ROSÉ

DENOMINAÇÃO: Vinho de Mesa
CASTAS: 100% Baga
ESTÁGIO: N/A
ENÓLOGO: Francisco Antunes
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1980's



HISTÓRIA:

Primeiro vinho gaseificado da Aliança, desenvolvido sobretudo para o mercado dos EUA e que depois se estendeu ao variado leque de clientes da AVP por todo o Mundo, sendo ainda hoje o líder de vendas da Aliança.

PERFIL:

Fermentação a frio em cubas de inox durante 7 dias, durante todo o ano no sentido de oferecer constantemente aos clientes um vinho recentemente fermentado e igual todo o ano. Para isso recorreremos à mais moderna tecnologia de conservação e produção de vinho. Este vinho rosé alia uma equilibrada componente ácida com uma paleta gustativa frutada de enorme persistência.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 10,5

PH: 3,12

Açúcar Residual (g/l): 14,0

Acidez Total(g/l AT): 5,1

SO2 Total (mg/l): 136

Temperatura de Serviço: 6-7°C

NOTAS DE PROVA:

Cor rosa pálido. Aroma intenso, frutado com nuances de abacaxi e banana. Boa acidez, que lhe confere grande frescura e equilíbrio. A temperatura ideal de consumo situa-se entre 6°C e os 7°C.

GASTRONOMIA:

Ideal para acompanhar com peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Decanter Asia Wine Awards – Commended (2017)

Selection das Genusmagazin – Commended | 2 Stars | Good (2017)

Revista de Vinhos – 14,5 Pts (2015)