

CASA AMARELA ROSÉ 2023

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	Rosé
Castas	Tinta Roriz , Touriga Franca, Touriga Nacional
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2023
Enólogo	João Pissarra
Vinificação	Vindima precoce em vinhas novas em caixas de 20kg. Prensagem prolongada e com inertização constante. Fermentação longa a baixas temperaturas a 14°C.
Engarrafamento	Abril 2024
Teor Alcoólico	12,5 %vol.
Acidez Total	4,6 g/dm ³
pH	3,46
Açúcar	<0,6 g/ dm ³
Cor	Rosado
Aroma	Aromas de fruta fresca com alguma untuosidade, acresce uma acidez bem vincada que lhe confere elevada persistência.
Prova	Vinho com baixo teor alcoólico onde sobressai o carácter frutado.
Garrafa	Garrafas de 0.75L
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras/gar.	
Código de barras/ex.6	

