



DIVAI

Selection Rose 2021



CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico na receção das uvas. Prensagem com prensa pneumática. Clarificação dos mostos com decantação a frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação com leveduras selecionadas e com controle de temperatura (14º a 16º C).

NOTAS DE PROVA

Cor salmão clara, seco, com excelente acidez. Aroma a morango, com equilíbrio entre notas de fruta e florais.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Maio de 2021

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 12,5%vol. pH – 3,28. Acidez Total – 5,8 g/l.
Açúcares (Glucose + Frutose) – 0,7g/L

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar saladas, Sushi e alguns pratos leves de peixe e carne branca, pode também ser servido como aperitivo antes de uma refeição.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10ºC

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
299x269x184
8 Kg

EAN- 5.600.668.505.180

SCC - 15600668505170