

## FICHA TÉCNICA

### Terras de Amares Rosé Escolha

#### **Caraterísticas**

**Origem:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes

**Castas:** Padeiro de Basto

**Solo:** Franco arenoso, origem granítica

**Exposição:** Sul

**Enólogo:** Fernando Moura

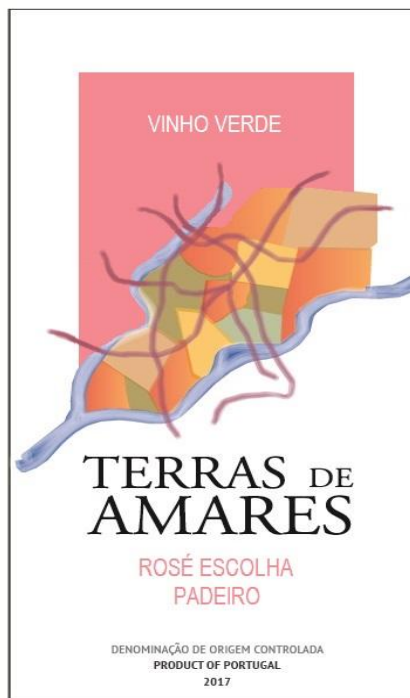
#### **Análise Química**

**Alcoól:** 12.8 % vol.

**Acidez total:** 5.6 g/l

**Açúcares totais:** 1.5 g/l

**pH:** 3.51



#### **Notas de Prova**

Este vinho de cor rosada é obtido a partir da vinificação de uva Padeiro de Basto, tradicionalmente vinificado de “bica aberta”. Apresenta aroma a frutos vermelhos e silvestres com sabor persistente e macio. Ideal para partilhar nos mais diversos momentos.

Deve ser consumido a uma temperatura de 10 a 12°C.

#### **Logística**

**Altura da garrafa:** 315 mm

**Peso da garrafa cheia:** 1.3Kg

**Caixa de 6 garrafas:** 316 x 230 x 155

**Caixa de 12 garrafas:** 316 x 230 x 305