



LOBO

ROSÉ ROSE

MULTICASTAS

VINHO ROSÉ
VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C
12% em volume

ORIGEM DAS UVAS
Lau e Fernando Pó (Palmela)

CASTAS
Castelão e Moscatel-Galego-Branco (muscat-a-petit-grain)

DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH
5,7g ácido tartárico/litros	3,5 g/litros	3,30

VINDIMA
Na última semana de Agosto em clima seco. Rendimento médio de 55 hl/ha.

VINIFICAÇÃO
Com o mosto nobre da uva Castelão obtido por sangria direta, misturamos as películas da uva Moscatel-Galego-Branco. A fermentação ocorre naturalmente a temperatura controlada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Cor pétalas de rosa, aromas intensos de maracujá, manga com um toque cítrico. O paladar é suave equilibrado e extremamente refrescante. Deve ser servido frio a uma temperatura de 12°C