

# ADEGA DE PIAS ROSÉ

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2015



## CASTAS

Aragonez e Touriga Nacional

## CARACTERÍSTICAS // PROVA

Vinho refrescante e muito suave, brilhante e muito frutado, com aromas de morango e framboesa.

## TECNOLOGIA

Maceração pré-fermentativa das uvas, sangria do mosto que sofreu uma ligeira decantação a temperatura controlada. Fermentação com leveduras selecionadas a temperaturas muito baixas. Engarrafado muito jovem.

## ENÓLOGA

Alexandra Mendes

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	14% Vol
Acidez total	4,2 g/l
Acidez volátil	0,32 g/l
pH	3,62

## CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000214
Caixa 6 x 0,75l	15 604563000211

## LOGÍSTICA

### EUROPALETE

**1,20 x 0,80 m**

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Paleta
25 cx./ 6 x 0,75l	5	125 /6x 0,75l

## RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido fresco, entre os 8º e os 10º C.



**MONTE DA CAPELA** - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.  
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,  
7830-907 Pias-Serpa, Portugal  
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277  
Email: [geral@montedacapela.pt](mailto:geral@montedacapela.pt)  
[www.montedacapela.com](http://www.montedacapela.com)

Contribuinte: 504 883 100

### REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.

Última atualização: **1059\_V.02\_08.02.2016**