

RS – Rosé DOC

TOURIGA NACIONAL – BAGA – PINOT NOIR



RAMA SELECTION

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP – Denominação de Origem de Produção

Produtor: J.Rama Lda.

Ano: 2022

Casta: Baga (40%), Touriga Nacional (40%) e Syrah (20%).

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada. Trabalho dos vinhos «sur lies fines»

Engarrafamento: Abril 2023

Produção: 4266

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 5 anos após o engarrafamento. Servir à temperatura de 6°C (8º).

Gastronomia: Excelente como início de refeição com entradas diversas e picantes. Acompanha bem peixe assado de «parrilhada» ou no forno, carnes assadas na 'brasa' e refresca acompanhando pratos picantes. Acompanha bem queijos de massa tenra, marmeladas ou compotas.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 100 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916132039

Tlf. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 12,0% Alc. Vol.

Acidez total: 6,2 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <2 g/L

Notas de prova

Brilhante de cor rosa pétala. Notas a fruta vermelha fresca tipo morango no aroma e boca. Corpo elegante, fresco e ligeiramente petilante que transmite vivacidade, harmonioso com longo no final de boca.

