

Casal das Freiras – Aragonez

Rosé 2018 | Rosé 2018

Região | Region

Tejo, Portugal

Categoria e Denominação | Category and Designation

Vinho Regional Tejo

Castas | Grape Varieties

Aragonez

Vinificação | Vinification

As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas. Após prensagem e decantação, fermenta com temperatura controlada. Estágio final durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Hand picked grapes are totally destemmed and crushed. After pressing, the must decants and ferments at controlled temperature. Finally, rests for 4 months in stainless steel vats until bottling.

Notas de Prova | Tasting Notes

Elaborado com uvas de Aragonez, este Rosé revela uma combinação de aromas de frutos vermelhos com suaves notas de tomate, equilibrado em acidez, muito fresco na prova e com um final intenso.

Made from grapes of Aragonez, this Rosé reveals a combination of red fruit aromas with soft notes of tomatoes, balanced in acidity, very fresh in taste and with an intense finish.

Produção e Enologia | Production and Oenology

José Vidal (geral@casaldasfreiras.pt) – 00351 919 663 214

Teresa Nicolau (teresianic860@hotmail.com) – 00351 963 553 366

Análise Química | Chemical Analyses

Teor Alcoólico | Alcohol Content : 12 % vol.

Acidez Total | Total Acidity : 6,45 g / L

Acidez Volátil | Volatile Acidity : 0,39 g / L

Açúcares Totais | Total Sugar Content : < 0,5 g / L

PH : 3,34



Paletização | Palletising

Caixa | Case : 6 x 75 cl

Peso Bruto (Kg / caixa) | Gross Weight (Kg / case) : 7,2

Dimensões da Caixa | Case dimensions: H 31,8 W 22,6 L 15,6 (cm)

Euro-pallet (0.8m x 1.2m x 1.8 m) : 99 cases – 11 cases/level x 9 levels

Bottle barcode (EAN13): 560 760 1190182

Quinta Casal das Freiras

Carvalho Grande

2305-409 Madalena, Tomar

Portugal

geral@casaldasfreiras.pt