



Pintarola Colheita Rosé

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2017

Castas - Castelão / Tinta Roriz.

Vindima - 15 de Setembro a 15 de Outubro.

Cor - Rosado / Casca de Cebola.

Aroma - Fresco, Frutos Tropicais.

Prova - Mineral, Exótico e com Acidez equilibrada.

Harmonização - Tapas, Queijos, Pastas, Marinados.

Acidez Total - 5,38 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,20

Extracto seco - 23,2 g/L

12%vol. Servir a 7°C / 10°C

Código EAN Garrafa - 5600702622033



Este vinho faz lembrar um por-do-sol na esplanada, e tem a cor do Verão, pintada a Tinta Roriz e Castelão. O seu Glamour e frescura despertam a vontade de estar entre amigos nos dias quentes que se espriam pela noite dentro, e de festejar com sorrisos. Para jantar sushi ou ceviche descontraidamente, ou para uma festa inesquecível, esta garrafa é o seu par ideal.

