SENSU

DOURO DE ALTITUDE

SENSU Vinho Rosé





Região: **Douro,** sub-região de **Baixo Corgo** , Canelas do Douro
Denominação: DOC DOURO

Castas: Viosinho, Códega de larinho e Rabigato
Idade das vinhas: idade superior a 15 anos plantadas "ao alto" a 550m de altitude média na forma de condução baixa em cordão bilateral. "São as nossas novas vinhas velhas"

Vinificação: Desengace, arrefecimento do mosto, sem contacto pelicular, prensagem de membranas, decantação a frio 24 horas, fermentação com temperatura controlada em cuba de inox.

Álcool: 12%
Acidez total: 4.9g/l
ph: 3.33; açúcar redutor 0.9g/l

Nota de prova: Cor citrino, aromas frescos de frutos de caroço com subtis notas de flores brancas e de final bem fresco e salino. Destaca-se na boca a sua envolvente mineralidade e acidez equilibrada.

Harmonização: Saladas frescas, mariscos, cozinha asiática e peixe.

Capacidade: 0,75Lt || Caixas: 6 und || Palete 1200x1000: 100cx ou 600 und

Ficha técnica