



QUINTA DA SAPEIRA®  
VINHOS GENUÍNOS - GENUINE WINES  
www.quintadasapeira.pt

## Quinta da Sapeira CASTELÃO Rosé 2017

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	IGP - Indicação Geográfica Protegida
<b>REGIÃO</b>	Lisboa-Alta Estremadura
<b>TIPO</b>	Rosado
<b>COLHEITA</b>	2017
<b>CASTAS</b>	Castelão (100%)
<b>A VINHA</b>	Implantada em suave encosta. Cultivada sob o regime de Produção Integrada.
<b>SOLO</b>	Argilo-calcário.
<b>CLIMA</b>	Temperado em virtude da influência atlântica. Os verões são frescos e os invernos suaves.
<b>VINDIMA</b>	Vindima Manual em 18 de Setembro de 2017. Uvas escolhidas da casta <i>Castelão</i> para caixas de 20 Kg.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Após desengace, ligeiro esmagamento e prensagem suave do bago, seguiu-se a clarificação estática a frio do mosto durante 48 horas a 12°C. A fermentação ocorreu a temperatura controlada de 16°C em depósito de inox durante 20 dias.
<b>PROVA ORGANOLÉTICA</b>	Cor salmão aberta. Aroma frutado com aromas de frutos de caroço, florais e ligeiro toque de líchias. Boca fresca e frutada com acidez bem integradas, muito aveludada e agradável.
<b>SUGESTÕES GASTRONÓMICAS</b>	Excelente como aperitivo e também para acompanhar refeições ligeiras como saladas, sopas frias, peixes magros, mariscos, carnes brancas ou massas. Deve ser servido à temperatura de 8 a 10°C.
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	Álcool: 12,5% Acidez Total: 5,9 g/l Açúcar residual: 1,7g/l pH: 3,35
<b>ENOLOGIA</b>	Rafael Neuparth
<b>VITIVINÍCULTURA</b>	Inês Bernardino
<b>ENGARRAFAMENTO</b>	Data: 11-04-2018 Lote: L17091810 Quantidade: 2.330 Uni Capacidade: 750ml Vedante: Rolha de Cortiça
<b>ARMAZENAMENTO</b>	Local seco e fresco na horizontal ao abrigo da luz solar
<b>EMBALAGEM</b>	EAN Garrafa: 5608498001506 Peso/Garrafa: 1,175 Kg Garrafas/Caixa: 6 Uni Caixas/Palete: 99 Uni Fiadas/Palete: 9 Caixas/Fiada: 11 Peso/Caixa: 7,330 Kg Dimensões/Caixa: 33,4cm X 23,4cm X 15,8cm Peso/Palete: 750 Kg Altura/Palete: 160cm Dimensões/Palete: 120cm X 80cm X 15cm



FICHA TÉCNICA  
REF. 1506.R750.17  
VERSÃO 1.0 | PÁG. 1/1