

  
*Adega de Monção*

# Muralhas de Monção

VINHO VERDE ROSÉ



CASTAS: ALVARELHÃO, PEDRAL E VINHÃO.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

ASPECTO: BRILHANTE

COR: ROSADA

AROMA: CARÁCTER PREDOMINANTEMENTE FRUTADO,  
SENDO DE REALÇAR OS AROMAS A FRUTOS SILVESTRES.

SABOR: FRUTADO, EQUILIBRADO, PERSISTENTE, MACIO  
E LIGEIRAMENTE DOCE.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DE GOTA.

DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14°C). FERMENTAÇÃO

CONTROLADA ENTRE 16°C E 18°C. REALIZAÇÃO DO LOTE.

FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO. ESTABILIZAÇÃO

PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR TERRAS.

FILTRAÇÃO FINAL POR MEMBRANAS. ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 11,5% vol.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

PODE FICAR DOIS ANOS EM GARRAFA SEM PERDER AS SUAS  
QUALIDADES. CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

UMA EXCELENTE ESCOLHA COMO APERITIVO OU PARA  
ACOMPANHAR MARISCO E PRATOS DE PEIXE. DEVE SER  
BEBIDO JOVEM, A UMA TEMPERATURA DE 8°C.