



COMENDA
GRANDE
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO . VINHO ROSÉ . 2007

SOLO: Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas).

CLIMA: Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico.

EXPOSIÇÃO: Predominante a Sul em encosta ligeira.

CASTAS: Alfrocheiro e Aragonez.

TECNOLOGIA: Fermentação a temperaturas controladas (15-17 °C), ficando algum tempo "su lie".

GRAU ALCÓOLICO: 13,5 %Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l

PH: 3,58

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA: Constituído predominantemente pela casta Alfrocheiro com pequena proporção de Aragonez, apresenta uma cor rosada pronunciada, com aroma intenso a frutos vermelhos do tipo framboesa. Vinho seco e equilibrado, com sabor macio, ligeiro ácido e um final de boca prolongado retomando a sensação de fruta vermelha. Deve beber-se a uma temperatura de 10 °C.

ENÓLOGOS: Professor Francisco Colaço do Rosário Eng. Francisco Pimenta.

TÉCNICO DE VITICULTURA: Eng. João Torres.

PRODUTOR: Maria de Lourdes S.A. de Noronha Lopes.

PRÉMIOS:

