



COMENDA
GRANDE
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO . VINHO ROSÉ . 2009

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 ALCOÓLICO: 13,5 %Vol.

ACIDEZ TOTAL: 4,1 g/l

PH: 3,52

AÇUCARES REDUTORES: 0,9

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA: Constituído predominantemente pela casta Aragonez com pequena proporção de Alfrocheiro, 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: Eng. Francisco Pimenta.

PRODUTOR: Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

.....