



# GATÃO

## VINHO ROSÉ

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais.

**Encepamento:** Castas típicas portuguesas.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Esmagamento, breve maceração pelicular seguida de prensagem. Decantação estática durante 24-48 horas. Fermentação controlada 14-16 °C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 10,5% vol.

**Acidez Total:** 5,1 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Totais (G+F):** 15 g/l.

**Aspetto Visual:** Límpido, de cor rosada, com ligeiro desprendimento de gás.

**Aspetto Olfativo:** Aroma jovem e frutado.

**Aspetto Gustativo:** Na boca é delicado, macio e fresco. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.

**Acompanhamento:** Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas, pizzas e ideal para consumir acompanhando aperitivos.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 271 kJ / 65 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Gatão Vinho Rosé 250 ml – MN/ME*	24	6,7	218 x 329 x 136 mm