

CASALEIRO



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2024

CASALEIRO COLHEITA SELECIONADA IGP TEJO ROSÉ - 750ML

Apresentando uma tonalidade rosa-claro, este vinho revela um perfil aromático fresco e cativante, onde se destacam suaves notas de pequenos frutos vermelhos e delicadas nuances florais de inspiração cítrica. No paladar, a acidez equilibrada confere-lhe elegância e um bom volume, culminando num final fresco e prolongado. Versátil e convidativo, harmoniza na perfeição com pratos italianos, como massas e pizzas, bem como com opções orientais, desde sushi a iguarias da cozinha chinesa. Obtido a partir de Castelão, Trincadeira e Touriga Nacional, este rosé oferece uma experiência gastronómica plena de subtilidade, equilíbrio e sofisticação. Consumir à temperatura de 10 a 12°C.

Presenting a light pink hue, this wine reveals a fresh and captivating aromatic profile, featuring subtle notes of small red berries and delicate, citrus-inspired floral nuances. On the palate, its balanced acidity imparts elegance and good body, culminating in a fresh, lingering finish. Versatile and inviting, it pairs perfectly with Italian dishes such as pasta and pizza, as well as oriental fare ranging from sushi to Chinese specialties. Crafted from Castelão, Trincadeira, and Touriga Nacional, this rosé offers a gastronomic experience rich in subtlety, balance, and sophistication. Serve at 10 to 12°C.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: IGP TEJO

REGIÃO: Tejo

CASTAS: 50% Castelão, 25% Touriga Nacional e 25% Syrah

COR: Rosa-claro.

AROMA: Pequenos frutos vermelhos e delicadas nuances florais de inspiração cítrica.

SABOR: Fresco e prolongado.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, decantação estática e fermentação a 16°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico Volume (%vol): 12,5

Acidez Total (g/l): 5,8

pH: 3,55

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: IGP TEJO

REGION: Tejo

GRAPES: 50% Castelão, 25% Touriga Nacional e 25% Syrah

COLOR: Light pink.

AROMA: Small red fruits and delicate, citrus-inspired floral nuances.

TASTE: Lingering finish.

VINIFICATION: Total destemming, static decantation, and fermentation at 16°C.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alcoholic content Volume (%vol): 12,5

Total Acidity (g/l): 5,8

pH: 3,55

ORIGEM | Quinta S. João Batista

ORIGIN | Quinta S. João Batista

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	CAPACIDADE/VOLUME
5601110119085	15601110119082	750 ML



Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxH) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
100	4	25	31,5 x 7,28	1,17	32 x 15,2 x 22,7	7,17	742	6	143,4

