

MATEUS

ROSÉ

MATEUS ROSÉ ORIGINAL

TIPO: Tranquilo COR: Rosé TONALIDADE: Rosa

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Mateus Rosé é um vinho leve, fresco, jovem e ligeiramente «pétillant». A sua qualidade, extrema versatilidade e estilo consistente tornam-no o vinho ideal para acompanhar os bons momentos da vida.

NOTAS DE PROVA

Mateus Rosé é um vinho rosé de cor muito apelativa e brilhante. Globalmente, é um vinho fresco e sedutor com boa intensidade aromática e toda a jovialidade dos vinhos jovens. Na boca, é um vinho muito equilibrado e tentador, brilhantemente complementado por um final suave e ligeiramente «pétillant».

ENÓLOGO: António Braga

CASTAS:

Baga; Rufete; Tinta Barroca; Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

A vinificação segue o método tradicional dos vinhos brancos e a fermentação decorre lentamente, sem películas das uvas, em cubas de aço inox sob temperatura controlada de 16°C. À colagem segue-se uma estabilização pelo frio, após a qual os vinhos são filtrados e engarrafados. Todo o processo é extremamente cuidado para garantir consistentemente a manutenção do estilo, cor e frescura únicos de Mateus.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Recomenda-se que seja servido fresco, em flute ou em copo tipo tulipa. Temperatura ideal situa-se entre 6°C-8°C.

DESFROTAR

Mateus Rosé é ideal para um aperitivo, para acompanhar um momento refrescante do dia. Mateus Rosé também acompanha muito bem refeições ligeiras, vários peixes e mariscos, carnes brancas, grelhados e saladas. As suas características únicas tornam-no também ideal para servir com massas e vários pratos da cozinha italiana, e acompanha magnificamente várias cozinhas asiáticas, Chinesa, Japonesa, Vietnamita e Tailandesa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11% | Co2: 2,8 g/L | Açúcar: 15 g/L | pH: 3,2-3,3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 8,7 g | Açúcares: 1,5 g | Valor Energético: 297,3 kJ/71,1 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

