



QUINTA  
DE  
CARAPEÇOS



## ESPADEIRO rosé

**Região:** Vinho Verde  
**Denominação:** DOC  
**Sub-Região:** Amarante  
**Casta:** Espadeiro  
**Teor Alcoólico:** 12,0% vol.  
**Acidez Total:** 7,3 g/L ac. tartárico  
**pH:** 3,23  
**Açúcar Residual:** 10,4 g/L

**Notas de Prova:** De cor rosada acentuada e aroma a frutos vermelhos frescos. Na boca, a acidez está presente, mas equilibrada, conferindo a este vinho a frescura típica desta casta. Termina suave e longo.

**Consumo:** Servir a uma temperatura de 8 °C a 10 °C. Acompanha bem todo o tipo de entradas, saladas, tábua de queijos e todo o tipo de peixe grelhado e carnes vermelhas.

**Vinificação:** Vindima manual, sendo o transporte da uva efectuado em baldes de 15 kg para a adega. Após a sua recepção esta é esmagada e desengaçada. Fermentação a 16 °C durante 15 dias.

**Estágio:** Em inox durante 4 meses.