

**Nome do produto:** PACTUS PINOT GRIGIO ROSÉ 2016



**Produzido e engarrafado por:** Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

**Classificação:** Regional Lisboa.

**Tipo:** Rosé

**Castas:** 100% Pinot Grigio

**Área:** 2 hectares.

**Idade da vinha:** 12 anos

**Solo:** Calcário

**Notas de vindima:** Temperaturas médias de 28 a 30°C durante o período de maturação (julho / agosto) e humidade atmosférica inferior a 70%, levando a mostos com uma relação açúcar/ácido muito equilibrada. Aromas primários potencialmente evidentes.

**Vinificação:** O sumo obtido pressionando as uvas Pinot Grigio é fermentado durante 15 dias a 14°C - 16°C. Depois de engarrafado, o vinho permaneceu na adega por pelo menos 2 meses antes de ser lançado no mercado.

**Parâmetros analíticos:**

Teor alcoólico	Acidez total	pH	Açúcar
12% Vol	4,79 g/l	3,35	< 0,6 g/l

**Notas de prova:**

**Aspecto visual:** Límpido e brilhante

**Cor:** Salmão

**Aroma:** Breves notas de frutas tropicais, mostrando boa acidez e frescura, o que lhe confere um sabor equilibrado e harmonioso, com um final de boca prolongado.

**Sabor:** Complexo com boa estrutura, mostrando acidez e frescura.

**Impressão geral:** Vinho extremamente equilibrado.

**Consumo:** Este vinho vai bem com todos os pratos de peixe, frutos do mar e mariscos e também é um ótimo aperitivo. Servir frio: 10-12°C.

**Expedição do produto:** Garrafa Borgonha

**Caixas de 6 garrafas deitadas**

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 100 caixas em 10 níveis de 10 caixas cada.