

Ficha Técnica



Multivarietal

Quintas de SIRLYN
Vinho Rosado 2017 – DOC DÃO

PRODUÇÃO

Vindima: 2017
Tipo de vindima: manual
Fonte primária: Vinhas com +20 anos
Castas: Aragones
Quantidade: 2200 garrafas

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Rubi claro
Aromas: Frutas frescas
Boca: Frutado, acidez viva, persistência com bom final de boca

PROCESSO ENOLÓGICO

Vinificação: Por sangria em cuba inox
Fermentação em cuba inox pequena de 2500L com temperatura controlada
Estágio em cuba inox até ao engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Capacidade garrafa: 0,75L
Data engarrafamento: 2018
Tipo de rolha: Sintética

Enólogos: Jaime Murca
PVP recomendado: 6€

ANÁLISE QUÍMICA

Acidez total: 4,80 g/L
Acidez volátil: 0,36 g/L
Açúcares: 1,5 g/L
Ph: 3,44
Teor alcoólico: 13,6% vol

Quintas de Sirlyn Unip Lda
Tlm:965130695
www.sirlyn.com
geral@sirlyn.com

