



**ROMÃ**



## ROMÃ

VINHO ROSÉ COLHEITA SELECIONADA ALENTEJO

---

Produção/Engarrafamento: João Gomes

---

ROMÃ Roséwein

### **Herstellung**

Nach einer sorgfältig kontrollierten Reifung findet die Weinlese von Hand in kleinen Boxen statt. Nach der erfolgten Entkernung und Mazerierung für 6 Stunden in einer Kältekammer, werden sie innerhalb kürzester Zeit mechanisch gepresst und dekantiert.

Die Gärung erfolgt in Stahlbottichen für 20 Tage bei 10°C um das ganze Aroma der verwendeten Trauben herauszuheben. Nach erfolgter Gärung und Abfüllung findet eine 3-monatige Reifung in den Flaschen statt.

### **Eigenschaften**

Mit einer Farbe nach Granatäpfeln und einem eleganten Aroma von roten Früchten. Im Mund präsentiert dieser Wein sich weich, ausgeglichen und mit einem präsenten finish.

### **Gastronomische Empfehlung**

Vorspeisen, Salate, Nudel- und Fischgerichten

---

### **Rebsorten**

Aragonez und Moreto

---

**Alkohol 13,06%**

**pH 3,72**

**Säuregehalt (4,1 g/l)**

**Zuckergehalt (0,4 g/l)**

**Trinktemperatur (8-10°C)**

**Enologia - Oenologie (Winelords)**