



ROMÃ



SERRAS DO ALENTEJO

WINEMAKER

ROMÃ

VINHO ROSÉ COLHEITA SELEÇÃO 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)