

# MATEUS

## MATEUS ROSÉ ARAGONÊS 2013

TIPO: Tranquilo COR: Rosé TONALIDADE: Salmão

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho com Casta e Ano de Colheita

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

### O VINHO

Mateus Rosé Aragonês é um vinho leve, refrescante e muito agradável de beber a qualquer hora do dia.

### NOTAS DE PROVA

Mateus Rosé Aragonês 2013 apresenta uma atractiva cor rosé salmão, caracterizado por um aroma fresco e floral, com notas de jasmim e morango. Na boca, é leve com um bom equilíbrio de acidez e doçura, corpo suave e ao mesmo tempo vivo e rico em fruta vermelha.

ENÓLOGO: Miguel Pessanha

CASTAS: Aragonês

### VINIFICAÇÃO

Um suave esmagamento e prensagem permitem extrair e seleccionar um mosto levemente rosado, que é depois clarificado até se obter o grau de limpidez pretendido, seguindo-se a fermentação alcoólica em cubas de aço inox a temperatura controlada de 14°C-16°C.

### GUARDAR

Mateus Rosé Aragonês 2013 deve ser consumido jovem, de preferência no ano seguinte à colheita e guardado em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Servir entre 8°C-10°C.

### DESEFRUTAR

Mateus Rosé Aragonês é ideal como aperitivo, para acompanhar com emoção qualquer momento refrescante do dia, mas pelas suas características acompanha também pratos leves, peixe, carnes brancas, churrascos ou saladas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 10,5% | Acidez Total: 5,7 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 30 g/l | pH: 3,05

### CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

### INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN0989163135319

QR Code

