



Vinhos com nome  
www.ivin.pt



Vinhos  
Verdes

# MARIA SAUDADE VERDE ROSÉ

tipo/type	rosé/rose
castas/grapes	vinhão e alvarelhão
teor de álcool/alcohol	9,50%
região/region	Vinhos Verdes
enólogo/winemaker	Élio Barreiros
vinificação/estágio	Prensagem da uva inteira, desengace a frio (12 a 36 horas entre 12 -16°C). Fermentação com temperatura controlada durante 5 a 15 dias (entre 16-18°C). Estágio em cubas de inox com temperatura controlada

## NOTA DE PROVA

Rosado e de aspecto límpido, com aroma a frutos vermelhos persistente. No final sente-se o equilíbrio entre o açúcar e a acidez.

## TASTING NOTE

Pink and clear appearance, aroma with persistent red fruit. Well balanced wine, acidity and sugar.

## IGUARIAS

peixe  
carnes brancas

## FOOD SUGGESTED

grilled fish  
white meat

## SUGESTÃO DE COPO/GLASS



## SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

Sirva a uma temperatura de 6° a 8°C  
Drinking temperature 6° to 8°C



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt

Caixa/Box: 6

EAN: 5 600 427 700 252



facebook.com/MariaSaudadeVinho