



CABO DA ROCA

GUARDIÃO DOS OCEANOS

REGIONAL LISBOA ROSÉ 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Lisboa.
Primeiro ano de produção: 2016
Vinha: Vinha a 20 km da costa atlântica a 96 m de altitude com 16 anos e 3.500 plantas por hectare. Orientação NO-SE.
Sistema de condução: Cordão Unilateral.
Clima e solo: Forte influência atlântica com terrenos de aluvião que contrastam com as encostas onde abunda o calcário.
Encepamento: Aragonez (40%), Castelão (40%) e Syrah (20%).

COLHEITA

100 % máquina de vindimar na 3ª semana de Setembro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são esmagadas diretamente para a cuba; 12h de imersão em frio; Fermentação alcoólica a 22°C para conservar os sabores da fruta. Estágio 100% em cuba de inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 5,05 g Ac.Tart./l.
Acidez Volátil: 0,23 g/L
Açúcar Residual: 3,7 g/L
pH: 3,18

Aspeto Visual: Leve cor de Cobre.
Aspeto Olfativo: Aromas frescos e delicados de romã, com apontamentos subtis de mirtilo.
Aspeto Gustativo: Boca vibrante e fresca, de corpo delicado, com sabores frutados e refrescantes que convidam a mais um copo.

CONSUMO

Potencial de envelhecimento: 3 anos.
Quando beber: 2025 até 2028.
Temperatura aconselhada para degustação: 10 °C.
Acompanhamento: Excelente com queijos de cabra, lasanha de vegetais, pratos de tártaro, ensopado de vitela, carnes macias e sushi.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA	CUBICAGEM (L X C X A)
Cabo da Roca Rosé 750 ml	6	7,2	5600292865438	15600292865435	223 x 150 x 323 mm
GARRAFA	VEDANTE	VOLUME	PESO DA GARRAFA	ALTURA DA GARRAFA	Ø MÁXIMO
Bordalesa Elite	Microaglomerado	750 ml	410 gr	315 mm	72,8 mm
CAIXAS / FIADA	FIADA / PALETE	GARRAFAS / PALETE	CAIXAS / PALETE	PESO TOTAL DA PALETE	DIMENSÕES DA PALETE
25 cxs	5	750 uni	125 cxs	975 Kg	Euro 1200 x 800 x 1800 mm