

# Quinta do Cardo Rosé



**Historial:** A partir das castas Rufete e Tinta Roriz, em vinhas de altitude. As uvas foram vindimadas manualmente no início de setembro e prensadas em cacho inteiro. Apenas foi utilizada a lágrima dos primeiros apertos de prensa, para obtermos um rosé de cor ténue e de per l fresco.

**Notas de prova:** Tem notas de fruta de caroço, alguns tropicais e ligeiro mineral.

**Acompanhamento:** Pode ser bebido sem comida, mas também tem boa apetência gastronómica, nomeadamente com pratos leves, saladas, carne branca e queijos pouco intensos.

**Temperatura de fermentação:** 14°C

## DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12,5% vol

Acidez Total: 5,19 g/l

PH: 3,13

## DADOS LOGÍSTICOS

### Garrafa

EAN: 5600283661148

Capacidade: 750 ml

Peso: 1,17 Kg

Altura: 293 mm

Largura da base: 783 mm

### Caixa Cartão

ITF: 15600283661145

Peso: 7,37 Kg

Altura: 30,5 cm

Largura: 17,3 cm

Profundidade: 25,9 cm

### Paleta

Caixas por Fiada: 19

Fiadas por Paleta: 5

Peso por paleta: 700,15 Kg

