



D I V A I

Selection Rosé 2024



CASTAS

Castelão, Aragonez e Trincadeira

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto com decantação a frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura.

NOTAS DE PROVA

De cor salmão e aspeto brilhante. Jovem e frutado, apresenta intensos aromas de fruta vermelha aliados notas cítricas. Na prova revela equilíbrio, intensidade e frescura, onde os seus aromas frutados são exaltados por um final de boca longo e envolvente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 13%vol. pH - 3,32. Acidez Total - 5,9 g/l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar saladas, marisco, pratos asiáticos, carnes brancas ou simplesmente como um aperitivo.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
224 x 152 x 324 mm
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº Cx 100
4 Fiadas de 25 Caixas
821 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 180
ITF14 - 15 600 668 505 187