



D I V A I

Divai Rosé Special Edition 2023



CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez e Castelão.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico na receção das uvas. Prensagem com prensa pneumática. Clarificação dos mostos com decantação a frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Fermentação com leveduras selecionadas e com controle de temperatura (14º a 16º C).

NOTAS DE PROVA

De rosa claro, no aroma encontramos notas de frutos vermelhos e vegetais que lhe confere alguma frescura.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário e Xistoso

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Maior de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 12,5%. pH - 3,34. Acidez Total - 5,8g/l

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar saladas, Sushi e alguns pratos leves de peixe e carne branca, pode também ser servido como aperitivo antes de uma refeição.

TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 4 Garrafas 750 ml
190 x 190 x 234
Peso: 6kg (peso bruto)

Europaleta
Nº caixas: 120
5 Fiadas de 24 Caixas
Peso: 720kg (peso bruto)

EAN- 5 600 668 505 197
ITF14 - 15 600 668 505 194