



Vinha da Palhota Rosé 2025

ELITE

Vinho DOC Alentejano, produzido na Herdade dos Casarões, em Estremoz, cujo estilo reflete a autenticidade do seu terroir. Apresentado em garrafa de 750ml.

A DOC Alentejo wine produced at Herdade dos Casarões in Estremoz, featuring a style that embodies the authentic character of its local terroir. Comes in a 750ml bottle.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: DOC Alentejo

REGIÃO: Estremoz

CASTAS: Castelão e Trincadeira

COR: De cor rosa pálido e aspeto brilhante.

AROMA: Rico e intenso com notas florais, aliadas a uma complexidade de frutas vermelhas, frutas de caroço e citrinos, complementadas com subtis notas de especiarias.

SABOR: Vinho de grande complexidade e elegância, com acidez vibrante e mineralidade bem presentes, proporcionando um final longo, cremoso e persistente.

VINIFICAÇÃO: Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave, na qual apenas foi aproveitado o mosto lágrima. Clarificação do mosto por decantação a frio (10 °C a 12 °C) durante 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox, com leveduras selecionadas e controlo de temperatura. Posteriormente, estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alc. Volume (% vol): 13,0

Acidez Total (g/l): 5,8

pH: 3,31

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: DOC Alentejo

REGION: Estremoz

GRAPE VARIETIES: Castelão and Trincadeira

COLOR: De cor rosa pálido e aspeto brilhante.

AROMA: Rich and intense with floral aromas, paired with a complex array of red berries, stone fruit, and citrus, complemented by subtle spicy notes.

TASTE: A wine of remarkable complexity and elegance, featuring a vibrant acidity and pronounced minerality, culminating in a long, creamy, and lingering finish.

VINIFICATION: Whole-bunch destemming and thermal cold shock upon grape arrival. Gentle pressing, drawing exclusively free-run juice. Cold settling at 10 °C–12 °C for 48 hours to clarify the must. Alcoholic fermentation took place in temperature-controlled stainless steel vats with selected yeasts, followed by 6 months of aging in French oak casks.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alc. content Volume (% vol): 13,0

Total Acidity (g/l): 5,8

pH: 3,31

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

CAIXA / BOX

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

320 x 238 x 155mm

9Kg (peso bruto)

1Box x 6 Bottles 750 ml

320 x 238 x 155mm

9Kg (gross weight)

EUROPALETE

99 caixas

9 Fiadas de 11 Caixas

891Kg (peso bruto)

99 boxes

9 rows of 11 boxes

891 kg (gross weight)

EAN PACK	ITF 14/CASE	VOLUME
5 600 668 505 395	15 600 668 505 392	750ml



ACTUALIZADO EM 08/09/2026

