



# Couteiro-Mor ROSÉ 2018

VINHO ROSÉ | *ROSÉ WINE*

Vinho Regional Alentejano | *Regional Wine from Alentejo*

País   <i>Country</i>	Portugal
Região   <i>Region</i>	Alentejo
Clima   <i>Climate</i>	Mediterrânico   <i>Mediterranean</i>
Tipo   <i>Type of Wine</i>	Rosé
Castas   <i>Grape varieties</i>	Baga & Touriga Nacional
Classificação   <i>Classification</i>	Regional   <i>Regional</i>
Ano de Colheita   <i>Harvesting year</i>	2018
Vindima   <i>Harvest period</i>	Setembro   <i>September</i>
Produção   <i>Production</i>	6.000 Garrafas   <i>6.000 Bottles</i>
Enólogos   <i>Oenologists</i>	Anselmo Mendes & Diogo Lopes
Vinificação   <i>Vinification</i>	Desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação a frio. Fermentação em cubas de Inox a temperatura controlada (15-16°C). <i>Total destemming, light crushing, followed by cold decantation. Fermentation in stainless steel tank at controlled temperature (15-16°C)</i>

Teor Alcoólico | *Alcohol Content* 12,5% vol

Açúcar residual 0,3g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total | *Total acidity* 5.10g/dm<sup>3</sup>

pH 3.41

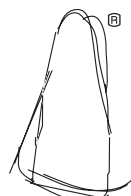
Notas de Prova | *Tasting Notes* Cor cereja. Nota balsâmica, ligeiro vegetal e fruta silvestre. Refrescante na boca, com acidez muito equilibrada. Final seco.  
*Cherry color. Balsamic note, light vegetable and wild fruit. Refreshing in the mouth, with a very balanced acidity. Dry finish.*

Consumo | *Consumption* Até 2024 | *Until 2024*

Gastronomia | *Serving suggestions* Companheiro ideal para qualquer prato do mar (peixe e marisco)  
*Ideal with any seafood dish.*

Temperatura de Serviço | *Serving Temperature* 8°C

Embalagem | *Packaging* Caixas de cartão 6 garrafas (0.75cL) |  
*Cartons of 6 bottles (0.75cL)*



HERDADE DO  
**MENIR**

