PT

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - ROSÉ

QUINTA DO MIRADOURO DA GUIA
ADEGA DO CANTOR
ALGARVE - PORTUGAL



Castas
65% Syrah
25% Aragonês
10% Castelão

País Portugal
Classificação Algarve
(Quinta do Miradouro, Guia, Albufeira)
Produtor Adega do Cantor
Sociedade Vitivinicultura, Lda
Enólogo Rúben Pinto

Tipo Rosé
Colheita 2022
Data de Engarrafamento Junho 2023
Maturação 6 meses em cubas de inox
Capacidade 0,75L
Temperatura 6º-10º
Garrafas Produzidas 3600

Álcool 12%
Acidez Total 6,05g/L
Acidez Volátil 0,38g/L
Açúcar Residual 0,6g/L
PH: 3,34

GARRAFA
Código EAN 5605995000841
Configuração 75cl | 7.25cm | 32.5 cm | 1.21 kg
Cápsula PVC
Fecho Cortiça

CAIXA (6 unidades)
Código ITF 14 1 560 5995 000 848
Medidas 33c23c15 cm | 7,50Kg
Material Cartão Prensado

PALETE (600 unidades)
Medidas 120x80x166 cm | 780 Kg
Caixas por Camada 10
Camadas 10

Adega do Cantor Sociedade de Vitivinicultura, Lda
Quinta do Miradouro, Apartado 5008, Alamos
8200-443 Guia - Albufeira | Portugal
NIF 506164381

www.quintadomiradouro.com

PT

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - ROSÉ



Visual
Límpido e brilhante de cor rosa “blush”.

Aroma
Aroma marcado por notas de fruta vermelha com subtis nuances florais e um ligeiro elemento salino que evoca a brisa do mar pela manhã, conferindo frescura e carácter distintivo. Delicado e elegante.

Palato
Na boca apresenta-se seco, suave e fresco. Gastronómico com a fruta vermelha a permanecer no palato, acompanhada por apontamentos vegetais e salinos no fundo, conferindo complexidade e harmonia. Final agradável e refrescante.

Apreciação Global
Vinho rosé elegante, fresco e versátil, de perfil leve mas estruturado, ideal para consumo gastronómico e momentos descontraídos.

Harmonização Gastronómica
Excelente com cozinha asiática, em especial sushi, assim como camarão frito ou grelhado e também com o tradicional frango da Guia com piri-piri.