FR

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - ROSÉ

QUINTA DO MIRADOURO DA GUIA
ADEGA DO CANTOR
ALGARVE - PORTUGAL



Cépages
65% Syrah
25% Aragonês
10% Castelão

Pays d'origine Portugal
Région d'origine Algarve
(Quinta do Miradouro, Guia, Albufeira)
Producteur Adega do Cantor
Sociedade Vitivinicultura, Lda
Oenologue Rúben Pinto

Type de vin Rosé
Récolte 2022
Date de mise en bouteille Juin 2023
Maturation 6 mois en cuves
en acier inoxydable
Capacité 0,75L
Température 6°-10°
Bouteilles Produites 3600

Alcool 12%
Acidité totale 6,05g/L
Acidité volatile 0,38g/L
Sucre résiduel 0,6g/L
PH: 3,34

BOUTEILLE
Code EAN 5605995000841
Configuration 75cl | 7.25cm | 32.5 cm | 1.21 kg
Capsule PVC
Couverture Liège

BOÎTE (6 unités)
Code ITF 14 1 560 5995 000 848
Dimensions 33c23c15 cm | 7,50Kg
Matériau Carte Pressée

PALLETE (600 unités)
Dimensions 120x80x166 cm | 780 Kg
Boîtes per couche 10
Chouches 10

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

www.quintadomiradouro.com

FR

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - ROSÉ



Robe
Limpide et brillant, d'une couleur rose «blush».

Profil Aromatique
Un bouquet marqué par des notes de fruits rouges, avec de subtiles nuances florales et une légère touche saline qui évoque la brise marine matinale, lui conférant fraîcheur et caractère distinctif. Délicat et élégant.

Bouche
En bouche, il est sec, doux et frais. Il s'accorde parfaitement avec les mets, les arômes de fruits rouges persistant en bouche, accompagnés de notes végétales et salines en fond de bouche, qui lui confèrent complexité et harmonie. Finale agréable et rafraîchissante.

Appréciation Globale
Vin rosé élégant, frais et polyvalent, au profil léger mais structuré, idéal pour accompagner les repas et partager des moments de détente.

Accords mets et vins
Excellent pour la cuisine asiatique, en particulier les sushis, ainsi que les crevettes frites ou grillées, sans oublier le traditionnel poulet de Guia au piri-piri.