



Corgo da Régua Rosé

Com uma relação qualidade / preço imbatível, o Corgo da Régua Rosé oferece o melhor do Douro num perfil fresco, leve e frutado, adaptado para acompanhar na perfeição as refeições diárias e os dias de sol.

Marca	Denominação	Tipo	Colheita
Corgo da Régua	Douro D.O.C.	Rosé	2017

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Vinificação

Uvas pré-seleccionadas transportadas para a adega em caixas de 20 kg e prensadas gentilmente por prensa pneumática. Fermentação durante 30 dias em cubas de inox com controlo automático de temperatura (14º-15º).

Análise Química

Alc. By Vol. – 12,5%
Acidez Total – 5,2 g/dm³
pH – 3,47
SO₂ – 144 mg/dm³

Estágio

6 meses em garrafa

Enólogo

Emídio Bacelar