

Cabo da Roca

Guardião dos Oceanos Rosé

ROSÉ 2025 · LISBOA IGP

40% Aragonez, 40% Castelão & 20% Syrah

Notas de Prova

COR

Leve cor de cobre

AROMA

Romã e notas de mirtilos.

NA BOCA

Vibrante, corpo delicado e sabores refrescantes.

HARMONIZAÇÃO

Queijos de cabra, tártaros, ensopado de vitela, carnes macias e sushi.

SERVIÇO

10º · Guarda: 3 anos (2025–2028)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2016

A VINHA

A 20 km da costa atlântica e 96 m de altitude; vinha com 16 anos, 3.500 plantas/ha, orientação NO-SE.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terrenos de aluvião em contraste com encostas calcárias.

COLHEITA

100% colheita mecânica na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Esmagamento direto para a cuba; 12 horas de imersão a frio; fermentação alcoólica a 22°C para conservar os sabores da fruta.

ESTÁGIO

100% em cuba de inox

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13%	5,54 g/L	0,22 g/L	3,2 g/L	3,30	20/70 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Elite	PESO GARRAFA	410 g	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	GARRAFAS/CAIXA	6	GARRAFAS/PALETE	750
VOLUME	750 ml	PESO CAIXA	7,2 kg	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600292865438	DIM. CAIXA	223x150x323 mm	PESO PALETE	975 kg
EAN CAIXA	15600292865435	CAIXAS/FIADA	25	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm