

**Casal da Coelheira**  
**CASAL DA COELHEIRA ROSÉ 2016**  
Tejo, Portugal



UVAS: Syrah e Touriga Nacional

TIPO: Rosé Seco

VINIFICAÇÃO: Desengace total, esmagamento, maceração pelicular, sangria, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização por frio e filtração.

COMENTÁRIOS: Um delicioso e agradável vinho rosado, com aromas delicados de frutas vermelhas como framboesa e morango, com paladar fresco e frutado, boa persistência e retro-olfato fresco e inspirador.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,2%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Entradas, saladas, massas com molho branco, peixes e mariscos, sushi e sashimi, comida thai, paella com carnes e frutos do mar, também é ótimo para a conversa à beira da piscina.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554