



D I V A I

## Selection Rosé 2024



### CASTAS

Castelão, Aragonez e Trincadeira

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto com decantação a frio (10° a 12° C) durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura.

### NOTAS DE PROVA

De cor salmão e aspeto brilhante. Jovem e frutado, apresenta intensos aromas de fruta vermelha aliados notas cítricas. Na prova revela equilíbrio, intensidade e frescura, onde os seus aromas frutados são exaltados por um final de boca longo e envolvente.

### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

### ENGARRAFAMENTO

Junho de 2025

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 13%vol. pH – 3,32. Acidez Total – 5,9 g/l.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar saladas, marisco, pratos asiáticos, carnes brancas ou simplesmente como um aperitivo.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

224 x 152 x 324 mm

8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta

Nº Cx 100

4 Fiadas de 25 Caixas

EAN- 5 600 668 505 180

ITF14 - 15 600 668 505 187

821 Kg (peso bruto)