



www.acmf.pt



CLASTRU'S Rosé 2015

PRODUTOR: Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO: Rosé - D.O.C. DOURO

MARCA: CLASTRU'S 2015

CASTAS: Touriga Franca (60%), Tinta Baroca (20%),
Tinta Roriz (10%) Outras (10%)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha,
fermentação em cubas inox de pequena capacidade
com controlo de temperatura (13 a 15°C), durante
cerca de 30 dias.

ESTÁGIO: este vinho, após o seu engarrafamento é
submetido a um pequeno estágio em garrafa.

ÁLCOOL: 13,30 %vol.

AÇÚCAR RESIDUAL: 0,6 g / L

pH: 3,49

ACIDEZ TOTAL: 5,97 g / L

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de Enxofre e Ácido
tartárico

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : acmf.vinhos@gmail.com