



ADEGA COOPERATIVA DE GUIMARÃES, CRL

Ficha técnica de vinho Wine technical table



Marca Label	Adega Cooperativa de Guimarães - Rosé
Tipo de Vinho Type of Wine	Vinho Verde Rosé – DOC Rose Vinho Verde – DOC
Castas Grapes Variety	Espadeiro, Padeiro de Basto, Vinhão e Borraçal
Enólogos Enologists	Fernando Moura / Pedro Campos

Características Characteristics	Resultado Result	Unidade Unit
Álcool real Alcohol vol.	10,2	%vol
Açúcares reductores Residual sugars	11,1	g/dm ³
Acidez total T otal acidity	7,8	g(ác tartático)/dm ³
Acidez volátil Volatile acidity	0,21	g(ác acético)/dm ³
Dióxido de enxofre total Total SO ₂	141	mg/dm ³

Vinificação: Após uma vindima seleccionada, as uvas sofrem uma vinificação tradicional em “Bica Aberta”. A fermentação, com rigoroso controlo de temperatura, foi realizada após uma suave prensagem e decantação nas nossas modernas instalações.

Vinification: The selected grapes accomplish a traditional free run vinification, fermenting under rigorous temperature control after a very soft pressing and decantation in our modern installations.