

MATEUS

MATEUS ROSÉ ORIGINAL

TIPO: Tranquilo **COLOR:** Rosado **TONALIDAD:** Rosa
PAÍS DE ORIGEN: Portugal

EL VINO:

Mateo Rosé es un vino ligero, fresco, joven y ligeramente “espumoso”. Su calidad, extrema versatilidad y estilo consistente lo convierten en el vino ideal para acompañar los buenos momentos de la vida.

NOTAS DE CATA:

Mateus Rosé es un vino rosado de color muy llamativo y brillante. Es un vino fresco y seductor con intensidad aromática y toda la juventud de los vinos jóvenes. En boca es un vino muy equilibrado y atractivo, brillante y con un final suave y ligeramente “espumoso”.

VARIEDADES:

Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca.

ELABORACIÓN:

La elaboración de Mateus Rosé sigue el método tradicional de los vinos blancos y la fermentación transcurre lentamente, sin el hollejo de las uvas, en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. A la clarificación le sigue una estabilización por el frío, después de la cual, los vinos son filtrados y embotellados. Todo el proceso es extremadamente cuidadoso para garantizar el estilo, color y frescura única del Mateus.

ACOMPaña A:

Mateus Rosé es ideal para un aperitivo, para acompañar un momento refrescante del día. Acompaña también muy bien a comidas ligeras, pescados, marisco, carnes blancas, carnes asadas a la parrilla y ensaladas. Sus características únicas lo convierten en ideal para degustar con pizzas y platos italianos, y acompaña magníficamente con varias comidas asiáticas, chinas, japonesa, Vietnamita y Tailandesa.

SERVIR:

Se recomienda servir frío, en una copa tipo “tulipa o flauta”. La temperatura ideal es entre 6°C-8°C.

DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol: 11% | Acidez Total: 2,2 g/l (Ácido Tartárico) | Azúcar: 15 g/l | PH: 3,2 – 3,3

- Contiene sulfitos.

