



18cl e 70mm



wines of  
portugal



VINHO VERDE



PT/ EN



## Sugestão de Consumo

### Food Sugestions

Excelente vinho para acompanhar aperitivos, saladas, mariscos e pratos de peixe de diversas qualidades, nomeadamente pratos de bacalhau. Acompanha ainda muito bem, todas as variedades de carnes, massas e inclusivamente sobremesas. Deve ser servido fresco. Bom vinho para refrescar as tardes de verão.

Excellent wine to accompany appetizers, salads, seafood and fish dishes of various qualities, namely cod dishes. It also accompanies very well, all varieties of meat, pasta and even desserts. Should be served fresh. Good wine to refresh, during summer afternoons.

## Tempo de Guarda

### Storage Time

Até 2 Anos  
Acondicionar a garrafa na vertical.

To 2 Years  
Store the bottle vertically.

## VINHO VERDE

### MIRUS ROSÉ

#### Castas

Grape Varieties

Touriga Nacional + Vinhão (90%+10%)

#### Nota de prova

Tasting notes

Vinho de cor rosa claro. Aroma fresco, frutado e leves notas tropicais e frutos vermelhos. Na boca apresenta-se equilibrado com uma frescura suave, com uma acidez viva e cativante, refrescante e persistente.

Light-pink coloured wine. Fresh aroma, fruity, with a light tropical hint and red berries. In the mouth, it comes out as balanced, under a light and captivating freshness, refreshing and persistent.

#### Vinificação e Estágio

Winemaking and Maturation

Vinho obtido pelo processo de bica aberta, prensagem muito leve de uva inteira a baixa pressão. Decantação estática a frio durante 48 horas; seguindo-se fermentação alcoólica.

Wine obtained through the process of open spout, very light pressing of whole grape at low pressure. Static cold decanting for 48 hours; followed by alcoholic fermentation.

#### Rotulagem

Labeling

Contém sulfitos.  
Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 16 anos.

Contains sulphites.  
This product is not advisable during pregnancy and it is prohibited to children under 16.

#### Tipo

Variety

Rosé

#### Região

Terroir

Vinho Verde

#### Sub-região

Sub-Terroir

Baião

#### Solo

Soil

Granítico

Xistoso

Granitic

Schistose

#### Álcool

Alcohol

11 %

#### pH

3.1

#### Acidez Total

Total Acidity

6.4 g/L

#### Acidez Volátil

Volatile Acidity

<0.20 g/L

#### Açúcar Residual

Residual Sugar

10 g/L

#### Calorias

Calories

N/d