

MULA VELHA

Vinho Regional Lisboa Rosé

Colheita 2014

HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Castelão, Tinta Roriz e Touriga Nacional

TEOR ALCOÓLICO

12%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rosada, com aromas de framboesas e morangos. Na boca é bastante fresco e equilibrado, com um final muito agradável e elegante.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Deve ser consumido entre 7° a 10°C e acompanha harmoniosamente pratos de marisco ou peixe grelhado. Experimente com Escabeche de Peixe, Soufflé de Marisco ou Massas Italianas.

EXCLUSIVO SONAE

