

CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE 1905



PACIÊNCIA *leve rosé* – IGP Tejo



Castas

Touriga Nacional



Solo

Franco-arenoso



Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



Vinificação

Vindima mecânica às primeiras horas do dia. Vinificação segundo a metodologia dos vinhos brancos *bica aberta* com suave prensagem e clarificação do mosto. Ao termo da fermentação controlada a 16º C, segue-se a estabilização para preservar a frescura do vinho.



Notas de Prova

Cor salmão light que se funde numa frescura delicada a frutos do bosque, alguma framboesa e lima.



Gastronomia

Pratos leves, incluindo saladas, especialidades gastronómicas de peixe ou marisco e ainda receituário de cozinha asiática.

Excelente como aperitivo, com tapas ou snacks.

Servir a 7º - 8º C.



Parâmetros analíticos

Grau Alcoólico: 9%

Acidez Total: 4,41 g/L

Açúcares redutores: 2,4 g/L

Valor calórico: 57 KCal/100mL

Contém sulfitos



Enólogo

Luís Guimarães



CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL

info@casapaciencia.com | www.casapaciencia.com