



[www.acmf.pt](http://www.acmf.pt)



# ADEGA MESÃO FRIO

SINCE 1950

## CLAUSTRU'S Rosé 2018

**PRODUTOR:** Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

**PRODUTO:** Rosé - D.O.C. DOURO

**MARCA:** CLAUSTRU'S 2018

**CASTAS:** Touriga Franca (60%), Tinta Baroca (20%),  
Tinta Roriz (10%) Outras (10%)

**TÉC. VINIFICAÇÃO:** controlo de maturação na vinha,  
fermentação em cubas inox de pequena capacidade  
com controlo de temperatura (13 a 15°C), durante  
cerca de 30 dias.

**ESTÁGIO:** este vinho, após o seu engarrafamento é  
submetido a um pequeno estágio em garrafa.

**ÁLCOOL:** 12,2 %vol.

**AÇUCAR RESIDUAL:** 0,9 g / L

**pH:** 3,45

**ACIDEZ TOTAL:** 5,4 g / L

**ADITIVOS UTILIZADOS:** Dióxido de Enxofre e Ácido  
tartárico

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : [acmf.vinhos@gmail.com](mailto:acmf.vinhos@gmail.com)