



Adega de  
**Azueira**

# CAPRICH DO REI

VINHO REGIONAL LISBOA • rosé

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Lisboa • Monocasta

**PAÍS:** Portugal

**COLHEITA:** 2023

**TIPO:** Branco

**CLIMA:** Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

**CASTAS PREDOMINANTES:** Syrah

**ENÓLOGOS:** José Neiva Correia e Lisete Lucas

## VINIFICAÇÃO:

O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

## NOTAS DE PROVA:

Este rosé apresenta uma cor rosa brilhante com reflexos de salmão.

Aroma elegante de frutos vermelhos (morango, framboesa e romã), associado a notas minerais. Boca intensa, untuoso, com boa acidez, terminando longo e fresco.

## SUGESTÃO DE CONSUMO:

Ideal para acompanhar comida mediterrânica e asiática.

Recomendamos servir a uma temperatura entre 6°C e 8°C.

## ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO  
12% vol

ACIDEZ TOTAL  
5,55 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL  
0,55 g/L

SO<sub>2</sub> TOTAL  
123 mg/L

PH  
3,14

CAPACIDADE  
750 mL

## INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

**TIPO DE EMBALAGEM:** Garrafa cónica Autor canela

**CAPACIDADE:** 750 mL

## DADOS LOGÍSTICOS



**GARRAFA**  
750 mL



**CAIXA**  
6x 750 mL



**PALETE 0,80 x1,20m**  
7Fx11 • 77 Caixas



**CONTENTOR 20"**  
----

