

Nã Te Rales 2025

Apresenta cor salmão clara e aroma floral fresco. Na boca é sedoso, vibrante e persistente.

It has a light salmon color and a fresh floral aroma. On the palate, it is silky, vibrant, and persistent.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO **ROSÉ**
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO **ROSE**
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL



*Touriga Nacional
Pinot Noir*

12,8%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.3g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.47

Energia/Energy:
306kJ/74kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à
temperatura de 10°C, a
acompanhar pratos de peixe
e marisco.

It should be served at
a temperature of 10°C,
accompanying fish and
seafood dishes.

