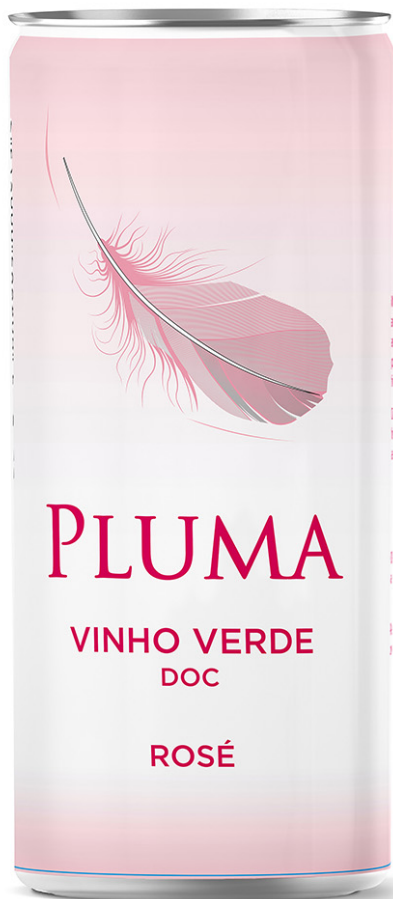


# Pluma Vinho Verde Rosé 2023

Lys rosa farge. Fin, bærpreget duft av rips, bringebær og markjordbær. Tørr vin med snev av restsødme, pent balansert av en herlig syre, bærpreget munnfølelse og en forfriskende ettersmak.



40% Espadeiro, 30% Touriga Nacional, 20% Padeiro de Bastos, 10% Vinhão



Fra vinmarker i Minho med leireholdig jordsmonn med en stor andel skifer. Druene presses etter avstilkning og får et kort opphold med skallmasserasjon før den gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker på 12 til 14 grader.



Vinen modnes på ståltanker i minimum 4 måneder og tappes deretter ved bestilling for at vinen alltid skal være så fersk som mulig

**kr**

**Alkohol: 10,0%**

**Vinmonopolet:**

Basisutvalget, kat. 4

17115304

Produsent <b>Casa Santos Lima</b>	Type <b>Rosévin</b>	Land <b>Portugal</b>	District <b>Minho</b>
Sukker (g/l) <b>15,0</b>	Syre (g/l) <b>6,0</b>	Volum <b>25 cl</b>	Ant. i kart. <b>24</b>