



QUINTA DA  
RIBEIRINHA

FAMILY WINERY

since 1974

# Contracena

## ROSÉ / ROSE

### PET NAT

ANO / YEAR

2023



#### TIPO/TYPE

Espumante Rosé Método Ancestral  
Rose Sparkling Wine Pétillant Naturel (Pet Nat)



#### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do Tejo



#### CASTAS/VARIETIES

Castelão



#### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



#### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



#### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vinho obtido a partir das uvas da casta Castelão colhidas à mão em 12 de Agosto, segundo criterioso controlo de maturação, para a produção de vinho espumante pelo método ancestral. As uvas foram enviadas para o depósito e o mosto obtido imediatamente a seguir foi clarificado pelo processo de flotação, fermentando com leveduras indígenas, à temperatura de 14-16°C. No final da fermentação, foi engarrafado sem qualquer tipo de filtração. O espumante natural, obtido pela realização do final da fermentação alcoólica na garrafa, resultou da transformação natural dos açúcares, que ainda restavam no mosto, em álcool e dióxido de carbono, razão pela qual tem borra fina na sua constituição.

Wine obtained from grapes of the Castelão variety, hand-picked on August 12, according to careful control of maturation, for the production of sparkling wine using the ancestral method. The grapes were placed directly in the tank and the must obtained was clarified by the flotation process, fermenting with indigenous yeasts, at a temperature of 14-16°C. During fermentation, it was bottled without any type of filtration. The natural sparkling wine, obtained by carrying out the end of the alcoholic fermentation in the bottle, resulted from the natural transformation of the sugars, which were still left in the must, into alcohol and carbon dioxide, which is why it can have deposit.



#### NOTAS DE PROVA / TASTING

Devido à formação natural de sedimento, apresenta-se opalino, de cor rosa claro, com notas intensas de frutos vermelhos e um ligeiro vegetal que lhe confere frescura. Com uma mousse macia, fresco e equilibrado, corpo médio e estruturado em especial quando as borras finas envolvem o resto do vinho dando umas sensações crocantes. Servir a 10°C, como aperitivo ou acompanhando entradas, pratos de massa, saladas ou comida oriental.

Due to the natural sediment, it is opaline, light rose in colour, with intense notes of red fruits and a fine bubble. It has a good mousse, a fresh and balanced body, with persistence and a crunchy finish. Serve it at a temperature of 10°C, as an aperitif or with pasta, salads or Asian food. Subject to create deposit.



12% vol.  
GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

EUROPALETE  
EURO Pallet



EAN  
5606167711268  
ITF14  
15606167711265



6un



10un



10x



1.26Kg



7.56Kg



450Kg



756Kg

www.quintadaribeirinha.com