



Dona Helena Rosé 2018

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Castelão (Periquita), Aragonez (Tinta Roriz)

Vinificação:
Esmagamento, leve maceração e filtragem.

Estágio:
Fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas de 18°C. Estabilização tartárica a frio.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosé, frutado intenso. Boa estrutura com acidez equilibrada, final agradável com sabor a uva. Peixe, saladas e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,57
Acidez Total: 4,84g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 4,20g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera