



Rosé 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah e Touriga Nacional

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosa pálido. No nariz apresenta aromas a frutos vermelhos, nomeadamente morango e cereja. Frescura e acidez harmonizadas num final longo e frutado. Saladas e sushi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes