



Rosa Maria Rosé 2017

90 PONTOS – Association de la Sommellerie Portugal

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:

Touriga Nacional (100%)

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho seco, mineral e refrescante com notas elegantes a frutos vermelhos. Ideal para acompanhar uma refeição fresca de carne branca, pratos de peixe e mariscos, queijos, saladas e pizzas. Deve ser consumido a uma temperatura de 4º-6ºC.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 13,50%

Ph. 3.33

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa