



Colheita Rosé 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez e Touriga nacional

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Fermentação alcoólica conduzida de forma lenta com temperatura controlada.

Engarrafamento:
7.800 garrafas em Março de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelha cristalina com uma tonalidade salmão e um aroma intenso a fruta madura. Na boca apresenta-se bastante equilibrado, fresco e frutado, com notas de bagas vermelhas e um final brilhante.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,38
Acidez Total: 5,2
Acidez Volátil: 0,23
Açúcar: 0,3g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro