



## Capela Rosé 2019

**Classificação e Região:**  
D.O.C. Alentejo

**Clima e solo:**

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

**Castas:**

100% Aragonez.

**Vinificação:**

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega. Ligeira maceração a frio durante duas horas e fermentação com temperatura controlada a 16º-18º C.

**Estágio:**

Estágio com borras finais durante um mês.

**Engarrafamento:**

n.d.

**Nota de Prova e gastronomia:**

De cor salmão muito leve. No nariz, o vinho revela um intenso aroma a frutos vermelhos (framboesas, cerejas) em harmonia com notas florais. Na boca é suave, encontrando-se notas de fruta. Final de boca leve, onde se encontra macieza e frescura.

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,67

Acidez Total: 5,1 g/l

Acidez Volátil: 0,43 g/l

Açúcar Residual: 2,6 g/l

Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Alexandra Mendes