



# Diário da Quinta Rosé 2022

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional de Lisboa

**Clima e solo:**

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

**Castas:**

65% Touriga Franca e 35% Touriga Nacional

**Vinificação:**

A vindima decorreu de meados de setembro a meados de outubro. A élvage é feita em aço inoxidável. Nenhum alérgeno ou produtos de origem animal são usados na produção deste vinho.

**Engarrafamento:**

13 de fevereiro de 2023

**Nota de Prova e gastronomia:**

Vinho com cor salmão muito límpida, bom corpo e grande frescura. Apresenta aromas típicos das castas. Um vinho muito versátil, acompanha bem carnes vermelhas ou brancas e até peixes. Excelente para pratos simples do dia a dia

**Parâmetros Analíticos**

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,10

Acidez Total: 8,5g/l

Contém Sulfitos.

**Enólogo:**

Francisco Macieira