



Colheita Rosé 2022

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:
4.266 garrafas em março de 2023

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 vibrante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico: 12,50%
Ph. 3,23
Acidez Total: 5,5
Acidez Volátil: 0,19
Açúcar: <0,3g/l

Enólogo:
Luís Louro