



Gracie Bruto Rosé

Classificação e Região:

Doc - Vinho Verde

Clima e solo:

Solo granítico com afloramentos de xisto

Castas:

85% Vinhão e 15% Avesso

Vinificação:

As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas, sendo prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto é recolhido e decantado durante 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 15 dias a 14°C em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:

Estágio e maturação em cave superior a 12 meses

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rosa. Aroma a frutos vermelhos com notas florais e resinosa. Boa prova de boca com acidez muito bem integrada, cremoso, bolha fina e persistente a terminar longo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3.37

Acidez Total: 4,46 g/l

Acidez Volátil: 0,42 g/l

Açúcar: 5,10 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Winelordes

