



Capela Rosé 2022

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. Prensagem direta a frio e fermentação com temperatura controlada a 16°-18° 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. 12,00%

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