



## Entre Serras DOC Rosé

### Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

### Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína desde clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

### Castas:

60% Touriga Franca e 40% Touriga Nacional.

### Vinificação:

Vinhas entre 15 e 20 anos, produzindo em média 8.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 15 kg, com desengace total e prensagem suave. Seguido de uma curta maceração e fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.

### Estágio:

6 meses em cuba de inox com suave agitação de borras.

### Engarrafamento:

n.d.

### Nota de Prova e gastronomia:

Vinho de cor rosado, frutado, a lembrar frutos vermelhos. Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável. Servir entre 10 e 12 °C. Acompanhar com bivalves, patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,80

Acidez Total: 3,89 g/l

Acidez Volátil: 0,18 g/l

Açúcares Redutores: 1,5 g/l

### Enólogo:

Manuel Almeida Garrett