



Lua Cheia Rosé 2023



Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

100% Vinhas Velhas

Vinificação:

Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas.

Estágio:

nd.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor rosa muito pálido, excelente intensidade aromática, dominada por framboesas e violetas. Na boca é jovem, fresco e muito equilibrado. Acompanha pratos de marisco, cozinha oriental, carnes brancas e massa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,43

Acidez Total: 5,14 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Enólogo:

Francisco Baptista