



Colheita Rosé 2024

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:
7.840 garrafas em fevereiro de 2024

Nota de Prova e gastronomia:
Límpido, de bonita cor salmão, com delicados aromas florais e de frutos vermelhos. Na boca, apresenta-se seco, com boa acidez e frescura. Final longo e vibrante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,44
Acidez Total: 5,1
Acidez Volátil: 0,32
Açúcar Residual: 0,3 g/l

Enólogo:
Luís Louro