



# Andreza Altitude Rosé 2024

## Classificação e Região:

D.O.C. Douro

## Clima e solo:

Solos de transição de xisto e granito. Clima continental.  
Altitude das vinhas: 550 metros

## Castas:

Tinto Cão e Touriga Nacional

## Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kg. Prensagem de uva inteira, clarificação pelo frio e fermentação com leveduras indígenas em cuba de aço inox a temperatura controlada

## Estágio:

n.d

## Engarrafamento:

nd.

## Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor rosa muito pálido. Bastante mineral no aroma, sugestões de pederneira ao lado de notas silvestres de morangos, cassis, citrinos, floral elegante. Na boca é imensamente fresco, seco, tenso e crocante na acidez frutada. Final muito elegante, longo e com classe. Pratos elaborados de marisco (arroz de lavagante, carabineiro com molho de laranja), cozinha oriental, massas de peixe e marisco, charcutaria variada

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,46

Acidez Total: 4,60 g/l

Açúcar Residual: <0.6 g/l

SO<sub>2</sub> livre:

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Baptista