



Reserva Rosé 2024

Classificação e Região:
DOP – Douro Superior

Castas:
Tinto Cão

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas

Estágio:
O lote fermentou e estagiou em cumbas de inox durante 10 meses.

Engarrafamento:
Junho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosa salmão brilhante, aromas frescos de frutos vermelhos. Em boca é elegante e com final de boca guloso. No seu conjunto é fresco, complexo tornando-o muito gastronómico.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5 (%/v - 20°)
Ph. 3.35
Acidez Total: 5,4 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.24 (g/l ácido acético)
Açúcares Totais: 2,58 g/dm³
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal