



Rosé 2024

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah, Touriga Franca e Castelão

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Rosa pálido. Aromas a frutos vermelhos, nomeadamente framboesa e cereja. Frescura e acidez harmonizada num final longo e frutado. Fica bem com saladas e sushi.
Servir entre 8-10°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,0%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo