



# Rosé Premium 2023

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional do Algarve

**Clima e solo:**  
Argilo Calcários

**Castas:**  
100% Touriga Nacional

**Vinificação:**  
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg. Produzido com uvas de casta Touriga Nacional em que os cachos inteiros foram prensados suavemente para extrair o mínimo de cor possível e mantendo a acidez e frescura dos aromas da uva.

**Estágio:**  
A fermentação foi feita em pequenas barricas de 225 litros de carvalho Francês onde o vinho estagiou durante 6 meses.

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Cor salmão. Fresco com notas florais e de cereja. Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, fresco e persistente. Este vinho é bom companheiro de caldeiradas de peixe e pastas com tomate.

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 12,5%  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Frederico Vilar Gomes  
Duarte Raimundo

