



Almeida Garrett Pét-Nat Rosé 2025

Classificação e Região:
D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Touriga Franca

Vinificação:

Vinhas de 30 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Uvas manualmente vindimadas em caixas de 15kg, garantindo a máxima qualidade dos bagos. Após um ligeiro esmagamento, o mosto é fermentado espontaneamente com leveduras indígenas. Antes do término da fermentação, o vinho é engarrafado para concluir a fermentação em garrafa, originando uma efervescência natural. O processo não inclui filtragem nem *dégorgement*, preservando a sua turbidez natural e carácter autêntico.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rosada vibrante. No nariz, destaca-se pela frescura e elegância, com aromas de frutos vermelhos silvestres, notas florais subtis e um leve toque cítrico. Na boca, apresenta uma bolha delicada, acidez equilibrada e final refrescante. Servir entre 6 e 8° C. Perfeito para acompanhar pratos leves e frescos, como tâbuas de charcutaria, ceviche, ostras, sushi, ou até pratos de cozinha asiática com toques picantes. Ideal também para momentos descontraídos ao ar livre.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 11,00%
Ph. 3,44
Acidez Total: 5,06 g/l
Acidez Volátil: 0,24 g/l
Açúcares Redutores: 0,6 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett