



VINHA BARCA DO
INFERNO



Diário da Quinta Rosé 2025

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

65% Touriga Franca e 35% Touriga Nacional

Vinificação:

A vindima decorreu de meados de setembro a meados de outubro. Nenhum alérgeno ou produtos de origem animal são usados na produção deste vinho.

Estágio:

A élvage é feita em aço inoxidável.

Engarrafamento:

20 de Fevereiro de 2026

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho com cor salmão muito límpida, bom corpo e grande frescura. Apresenta aromas típicos das castas. Um vinho muito versátil, acompanha bem carnes vermelhas ou brancas e até peixes. Excelente para pratos simples do dia a dia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,15

Acidez Total: 8,5 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira