



Colheita Rosé 2024

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:

Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinificação:

Logo após o esmagamento é feita a separação do mosto das restantes massas. Depois de decantado naturalmente, o mosto é fermentado a baixas temperaturas (entre 12 e 16°C), de forma a preservar os aromas primários das castas.

Estágio:

Depois de fermentado o vinho estagiou em Cuba Inox até ao seu engarrafamento

Engarrafamento:

n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Salmão. O Nariz é fresco e expressivo com nuances de rosa. Em boca é macio e fácil, e o final é guloso dando uma sensação de doçura

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3.18

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Valor calórico de 74 Kcal/100 ml

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal