



Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Colheita

2016

Castas

55% Touriga Nacional 45% Aragonez

Área da Vinha

35 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem, as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação a baixas temperaturas em cuba de inox.

Notas de Prova

Elegante, centrado numa fruta vermelha em tons silvestres muito suculenta e limpa, pelo meio notas florais perfumam um conjunto fresco e requintado.

Na boca mostra a robustez da fruta, em corpo mediano, aliando frescura e sabor num conjunto de perfil gastronómico.

Engarrafamento

Março 2017

Produção

24.000 Garrafas 0,75L 150 Magnums

Análise

Teor Álcool: 12,5%

Acidez Total: 5.1 g/l em ácido tartárico

pH: 3.38

