



Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Rosé

Colheita

2015

Castas

Touriga Nacional 50% Baga 50%

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 e posterior estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês na presença das borras finas.

Notas de Prova

Um rosé requintado onde a fruta, em tons de ligeiro salmão, nos aparece bem fresca e delineada, acompanhada de um delicado aroma floral com a presença subtil do estagio em barrica de carvalho Frances. Na boca mostra-se com excelente acidez, um conjunto fresco, elegante e sofisticado.

Engarrafamento

Julho 2016

Produção

2687 Garrafas 0,75L

Análise

Teor Álcool: 12,5% Acidez Total: 5.5 g/L em ácido tartárico

pH: 3.36

