

ROSADOS 2009 TINTO

Castas

15% Touriga Nacional
40% Tinta Roriz
20% Alfocheiro
15% Jaen
10% Baga

Vinificação

Desengace prévio e esmagamento suave.
Fermentação em cubas de aço inox durante cerca seis dias com várias remontagens por bomba. Prensagem suave
Fermentação maloláctica feita em cubas de inox,
10% do Lote estagiou em barricas de carvalho francês usadas durante 12 meses.
Ligeira filtração antes do engarrafamento.



Nota de Prova

Cor vermelha rubi profunda
Aromaticamente rico com frutos vermelhos, flores, mentol e ainda um toque de mineralidade.
Na boca boa acidez, taninos redondos, corpo médio e um aroma de boca a fruta madura com um toque floral.
Final elegante e longo. Vinho de grande vocação gastronómica.

Acompanha

Carne,
Caça e Aves
Queijos

Temperatura de serviço 14° C-18° C.

Análises

Álcool: 13,3%
Acidez Total: 5,1 gr / L Ácido Tartárico
Açúcar Total: 4,3 gr / L
pH: 3,74

Número de Garrafas

50 000 garrafas

