

QUINTA DO MONDEGO ROSÉ 2014

Castas

80% Tinta-Roriz

20% Touriga Nacional

Vinificação

Vindima manual no ponto óptimo de maturação

Maceração pelicular a frio durante 24 horas

Prensagem suave

Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada

Agitação suave das borras durante 4 meses

Filtração suave antes do engarrafamento



Prova

Cor rosada viva

Aromas frescos e apelativos, muita fruta - morango e framboesa em evidência. Na boca muito fresco, fruta vermelha atractiva, acidez vibrante e bom volume.

Acompanha

Massas

Risottos

Sushi

Peixe e Marisco

Saladas

Temperatura de serviço 9-12°C

Análises

Álcool 13,3%

pH 3,22

Acidez Total 5,55 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 2,6 g/L

Número de Garrafas

3.000 garrafas

