



Vinho Verde Escolha

DOC — VINHO ROSÉ
2022



CASTAS

Vinhão e Touriga-Nacional.



VINIFICAÇÃO

As uvas das castas Vinhão e Touriga-Nacional foram colhidas manualmente em caixas de 20kg e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Depois da prensagem o vinho decantou por 48h. A fermentação ocorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada.



NOTAS DE PROVA

Cor de cereja brilhante, com um aroma jovem, de grande intensidade e complexidade onde sobressaem as bagas maduras (morango e framboesa), frutas de árvore (cereja madura). Na boca releva-se suave, cremoso, com uma acidez refrescante e final longo.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos de marisco. Servir frio.



SERVIR À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12,3%
Acidez Total: 6,5 g/L
Açúcar Residual: 4 g/L
PH: 3,34



TERROIR

Região: Minho
Altitude: 120-200m
Solo: Arenoso