

# QUINTA DA GIESTA

**Tipo • Type**

Rosé • *Rose*

**Região • Region**

Dão

**Ano de Colheita • Vintage**

2022

**Classificação • Classification**

DOC

**Clima • Climate**

Mediterrâneo • *Mediterranean*

**Tipo de Solo • Type of Soil**

Argiloso • *Clay*

**Castas • Grape Varieties**

Touriga Nacional

**Vinificação • Vinification**

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas. Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.

*After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 6 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 dias.*

**Análises • Analysis Results**

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 5,9 gr/l

pH: 3,3

**Cor • Colour**

Cereja brilhante • *Bright cherry*

**Aroma**

Exuberância floral, violetas, frutos vermelhos (framboesa, morango) muito característicos da casta.

*Floral exuberance (violets), red fruit (raspberries, strawberries) typical from the grape variety.*

**Prova • Palate**

Vinho fresco, ligeiramente encorpado e marcado pelos frutos vermelhos.

*Fresh taste, complemented by delicate berry fruit flavours.*

**Final de Boca • Tasting Note**

Muito suave e agradável. • *Very smooth and pleasant.*

**Consumo • Serving Suggestions**

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática

*Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food and asian food.*

**Enólogo • Winemaker**

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • *Certified*

