

AGENDA

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, Alfrocheiro, Tinta Roriz

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 days.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 6 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Salmão • *Salmon*

Aroma

Morango • *Strawberry*

Prova • Palate

Vinho fresco e elegante. • *Fresh and elegant taste*

Final de Boca • Tasting Note

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

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Aperitivos, comida mediterrânica e asiática, saladas.

Serve between 10 and 12°C. Goes well with appetizers, mediterranean and asian food, salads.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • *Certified*

