

GANDARADA

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

Rosa pálido • *Pale rose*

Aroma

Frutos vermelhos, como o morango.

Berry fruits aromas.

Prova • Palate

Vinho fresco marcado pelos frutos vermelhos.

Fresh taste, complemented by delicate berry fruit flavors.

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*

