

# AGENDA

**TIPO / TYPE**

Rosé / Rose

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2021

**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 / *Total Acidity*: 6 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3.3

**COR / COLOUR**

Salmão / *Salmon*

**AROMA**

Morango / *Strawberry*

**PROVA / PALATE**

Vinho fresco e elegante

*Fresh and elegant taste*

**FINAL DE BOCA / AFTER TASTE**

Muito suave e agradável / *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**



BOASQUINTAS