

Rosé

Vinho muito fresco, suave, ligeiramente floral e com notas de frutos vermelhos. Fermenta parcialmente em barricas de carvalho francês, conferindo-lhe dimensão e estrutura. Magnífico como aperitivo e excelente a acompanhar pratos de peixe e marisco.



Origem: DOP Palmela.

Enólogo: Bernardo Cabral.

Castas: Castelão.

Ano: 2018.

Vinificação: Vindima manual e transporte em caixas de 20 Kg. Prensa directa com cachos inteiros, aproveitando apenas o mosto dos segundos apertos. Parte (20%) fermentou em barricas usadas de carvalho francês e o restante em cuba inox.

Estágio: Estágio sobre borras de 5 meses. Parte (20%) estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 5 meses.

Engarrafamento: Engarrafado em Março de 2019.

Solo e clima: Solo arenoso. Clima mediterrânico-continental.

Cor: Salmão.

Aroma: Aroma frutado, com notas de frutos vermelhos e groselha.

Boca: Envolvente, num equilíbrio entre a acidez refrescante e a estrutura suave.

Gastronomia: Excelente como aperitivo e acompanha bem sushi, peixe e saladas.

Álcool: 12,5%.

Acidez total: 4,98 g/l.

Açúcar total: 0,6 g/l.

pH: 3.51.