

NATURALMENTE

CASTAS

70% Touriga Nacional
30% Pinot Gris

NOTAS DE PROVA

Este é um estilo de rosé muito inovador e fresco, feito a partir de uma mistura de Touriga Nacional fermentada em aço inoxidável, e Pinot Gris que foi fermentado em barris de carvalho francês de segundo uso.

A Touriga Nacional proporciona fruto e acidez à mistura, enquanto o Pinot Gris adiciona complexidade à textura. O resultado é um estilo de rosé impressionante e gastronómico.

O nosso rosé está repleto de sabores brilhantes e frutados de morango e framboesa, que têm um paladar cremoso. Extremamente refrescante e perigosamente bebível, este é o vinho perfeito para os meses quentes de verão em Portugal.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Rosé é um vinho fantástico e divertido para combinar com uma ampla variedade de alimentos. É ótimo com charcutaria, salmão fumado, carnes brancas grelhadas, cozinha indiana e tailandesa picante e até morangos frescos com natas batidas. Este é um vinho para quebrar as regras. Desfrute ao ar livre com amigos.



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Um vinho pronto para beber jovem e deve ser consumido dentro dos primeiros 3 anos

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11% Vol
Ácido Tartárico: 6.5 g/l
p.H: 3.40
Açúcar Residual: 1.2 g/l



MINIMAL INTERVENTION
MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.