



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Cima Corgo
Castas | 90% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz
Altitude | 50 a 550 metros
Geologia do Solo | Xistoso
Idade das vinhas | > 20 anos

VINDIMA DE 2023

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por mais um ano atípico, com o Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, mas um Verão classificado como normal. Um ano fabuloso para a elaboração deste rosé de qualidade, de boa acidez e vivacidade.

VINIFICAÇÃO

O nosso processo produtivo iniciou com a receção das uvas em pequenas caixas de 20kg, garantindo a preservação da sua qualidade. Opção de um desengace parcial dos cachos, seguindo-se de um esmagamento e prensagem delicados, para separar o líquido das massas; e decantação a frio durante 36 horas, aumentando assim a pureza do vinho. A fermentação alcoólica ocorreu de forma espontânea nas nossas cubas de inox, com controlo de temperatura para manter as condições ideais.

ESTÁGIO

Cubas de inox durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Data | Maio 2024
Garrafa | Bordalesa Elite 75 cl Transparente
Rolha | Cortiça Natural

i

Nº de Garrafas 750 ml
3.700 Unid.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12,5% | Acidez Total - 5.3 gr/L | Acidez Volátil - 0.4 gr/L | pH - 3.4 | Açúcares Totais < 2gr/L