

Quinta do Mondego Rose 2019

Castas:

60% Encruzado

40% Touriga Nacional

Vinificação

Vindima manual e prensagem suave das castas conjuntamente

Decantação natural

Início da fermentação em cubas de aço inox, seguido de trasfega para barricas usadas de carvalho francês

6 meses com agitação suave das borras

Prova

Cor: Salmonada

Aroma: Média expressão, com leves notas de frutos vermelhos, groselhas e framboesas

Prova: muito fresco, com boa acidez, seco.

Bom parceiro gastronómico

Acompanha

Charcutaria

Sozinho como aperitivo

Massas e risottos

Peixe e marisco

Análises

Teor Alcoólico 13,6%

pH 3,34

Acidez Total 5,62 g/L

Açúcar Total: 0,8 g/L

Produção: 2500 garrafas

