

QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

DOC Rosé 2015

Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem de uva inteira (<i>blancs de noirs technique</i>). Segmentação de mosto por valores de pH (< a 3,5). Decantação estática. Fermentação a baixa temperatura (12-13°C) durante 26 dias. Supressão da fermentação malolática. Estágio de 4 meses em cuba de inox e 3 meses em barricas usadas de carvalho francês. Engarrafado cedo para preservação da riqueza aromática.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,5%, acidez total 4,3 g/l, pH 3,5; açúcar residual 0,6/l; extracto seco 20,0 g/l NOTAS DE PROVA 2016 <i>Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira</i> Belíssima cor rosa – pálido, brilhante, aromas intensos a framboesa semi-verde e groselha combinados com menta selvagem. Estrutura delicada, textura sedosa, intenso, fresco, transparente, boa complexidade, equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez moderada com a fruta fresca e a média concentração, termina muito longo e com muita precisão. COMO SERVIR
Conservação	Na ausência de luz e em local fresco (12 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já.
Serviço	A uma temperatura de 09°C-11°C.

