

ROSÉ 2015

- COR:** Rosado
- DESIGNAÇÃO:** Colheita
- CASTAS:** Touriga Nacional, Alfrocheiro e Trincadeira;
- ÁLCOOL:** 13,5 % Vol., de acordo com boletim de análise emitido pelo laboratório oficial da Comissão Vitivinícola Regional do Dão;
- DENOMINAÇÃO:** Vinhos certificados DOC DÃO ou DOP DÃO (Denominação de Origem Protegida);
- VINHA:** Vinha situada na margem direita do rio Dão, a meia encosta, na freguesia de S. João de Lourosa, com exposição solar sul;
- VINDIMA:** Vinho rosado da colheita de 2015, vindimado manualmente. Uvas transportadas para o centro vinificação em caixas de vindima de 15 kg. A produção foi média, cerca de 4 000 litros por ha. Não houve ocorrência de doenças criptogâmicas que prejudicassem a qualidade do fruto. A maturação efetuou-se com toda a normalidade;
- TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:** Vinificação das uvas no índice de maturação escolhido. As uvas foram desengaçadas e retirado o mosto. A vinificação do mosto rosado, foi efetuada de bica aberta com temperatura de fermentação de 16° C, em depósitos inox de 5000 litros de capacidade, com sistema de refrigeração. O mosto limpo foi retirado por decantação nas 24 horas seguintes, iniciando-se assim a fermentação controlada, com enzimas e leveduras selecionadas;
- ENVELHECIMENTO:** Estabilização natural em depósitos inox até ao engarrafamento, e depois em garrafa;
- CONSERVAÇÃO:** Apresenta-se bem acondicionado em garrafeira compartimentada, num local fresco, escuro e com a garrafa deitada. Bom para guardar;
- NOTAS DE PROVA:** Vinho rosado, cor Pink, muito brilhante, espuma fugaz, bom aroma frutado, característico das castas utilizadas, com uma acidez equilibrada. Sabor macio e agradável, sobressaindo os aromas de nariz e boca. Acaba com grande frescura e persistência;
- GASTRONOMIA:** Motivado pela sua frescura, persistência e acidez equilibrada, este vinho combina bem com todos os pratos de carne (frango), peixe e massas;
- SERVIR:** Deve ser consumido entre os 7°C e os 10°C;
- ENÓLOGO:** Eng. José Carlos Oliveira

