



SAMORA

VINHO REGIONAL TEJO

PRODUTO DE
PORTUGAL

XX



Rosé

2018 Vinho Regional

Vinha

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho que exprime ao máximo o terroir de onde provem e o que gratuitamente a natureza nos oferece.

Método

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo

Castas: Touriga Nacional, Merlot e Syrah

Produção Média: 60 hl/ha

Designação: I.G. do Tejo

Colheita: 2018

Processo de Vinificação: Desengace, esmagamento, ligeira maceração pelicular, prensagem, decantação no frio, fermentação alcoólica em depósitos de inox, estabilização, filtração e engarrafamento.

Controlo Analítico

Álcool: 12% | **Açúcares red.** 3,6 gr/l | **Acidez Total:** 5,2 gr/l | **pH:** 3,67
Extracto seco: 21,6 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto límpido, cor rosado vivo

Aspeto Olfativo: Aroma frutado, com ligeiras notas florais

Aspeto Gustativo: Sabor frutado, fresco e equilibrado, terminando com alguma doçura.

Temperatura aconselhada para degustação: 8 - 10°C

Acompanhamento: Ideal como aperitivo e Ideal como acompanhamento, de marisco, de saladas, de comida chinesa.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 3.650 garrafas