



Tyto alba
PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

XX



Rosé

2016 Vinhas Protegidas

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: 50% Touriga Nacional e 50% Tinto Cão

Produção Média: 40 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

Colheita: 2016

Processo de Vinificação: Feito a partir das melhores uvas de vinhas velhas da casta Touriga Nacional e Merlot, fermentou e estagiou com batonage durante 3 meses em barricas com 5 anos de carvalho francês.

Controlo Analítico

Álcool: 12% | **Açúcares red.** 1,8 gr/l | **Acidez Total:** 5,51 gr/l | **pH:** 3,7
Extracto seco: 23,7 gr/l

Caracterização organoléptica

Aspeto Visual: Aspeto cristalino e cor salmão

Aspeto Olfativo: Aromas a flores de cerejeira, maçã verde e lima, envolvidos em notas abaunilhadas.

Aspeto Gustativo: Envolvente, sedoso, muito fresco e com um final persistente.

Temperatura aconselhada para degustação: 9 - 10°C

Acompanhamento: Ideal como aperitivo, a acompanhar saladas, pratos de sushi e peixe grelhado.

Outros

Enólogo: Bernardo Cabral

Quantidade Produzida: 5.200 garrafas