



*Tyto alba*  
PORTUGAL  
VINHAS PROTEGIDAS



## Rosé

2017 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% Merlot

**Produção Média:** 40 hl/ha

**Designação:** D.O. do Tejo

**Colheita:** 2017

**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:** 12,5% | **Açúcares red.** 1,8 gr/l | **Acidez Total:** 5,0 gr/l | **pH:** 3,4  
**Extracto seco:** 32,0 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:** 6.000 garrafas