



Tyto alba

PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS

ROSÉ 2024

XX

VINHA

Instaladas na Reserva Natural do Estuário do Tejo, as vinhas da Companhia das Lezírias crescem 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 representa o nosso compromisso para a sustentabilidade do nosso terroir, Tyto alba é a homenagem à Coruja das torres, a maior representante da qualidade Ambiental do nosso território.

Este lote é o resultado da harmonização de várias castas e locais da nossas vinhas.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa.

Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo.

Castas: 50% Touriga Nacional e 50% Merlot.

Média: 40 hl/ha

Designação: D.O. do Tejo

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.

ANÁLISE

Álcool: 13,0% | **Acidez Total:** 5,83 gr/l | **pH:** 3,56 **Extracto seco:** 26,8 gr/l

PROVA 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.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 9 - 10°C

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

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

Nélio Ferreira

Quantidade Produzida: 4.000 (75cl).

