

## FICHA TÉCNICA

### CASTAS

*Touriga Nacional (40%), Aragonês (40%), Syrah (20%).*

### CONCEITO

*Rosé gourmet com grande profundidade e complexidade.*

### NOTAS DE PROVA

*A Touriga Nacional proporciona um perfil aromático clássico e o Aragonês dá um aroma fresco a frutos vermelhos. Cor ruby cereja limpo. Apresenta uma textura cremosa no palato que é equilibrada com uma acidez refrescante.*

### GASTRONOMIA :

*Acompanha de forma soberba pratos de peixe, marisco e saladas. Tem volume e estrutura para pratos de carnes brancas. Perfeito para comida indiana, tailandesa e sushi.*

### CLIMA

*Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.*

**ÁLCOOL:** 13% Vol.



### SOLOS

*Todas as nossas uvas vêm de vinhas de máxima qualidade da região do Alentejo, a sul de Portugal. As vinhas estão cultivadas em solos muito pobres de origem xistosa ou granítica, originando naturalmente uvas muito concentradas. O perfil aromático é ainda potenciado pelas práticas culturais como desfolha, despona e monda de cachos verdes..*

### VINIFICAÇÃO

*Vindima manual muito selectiva em caixas de 20Kg. Transporte para a adega em camião de frio. Os cachos, são cuidadosamente seleccionados numa mesa de escolha e de seguida, as uvas são suavemente esmagadas e transportadas para as cubas de fermentação sem a ajuda de bombas. Aqui, ficam a macerar entre 3 a 6 horas a baixa temperatura e a sangria resultante fermenta espontaneamente a 12 °C de forma a manter todo o potencial aromático.*

### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

*Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C.*

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA  
ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA