



ESPINHO

CAMILA DOURO ROSÉ

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2018

Clima instável no início do ciclo vegetativo que condicionou a produção de forma negativa, no entanto, favoreceu a maturação das uvas.

Boas maturações, ano de vinhos de qualidade.

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA

Cor salmão, leve.

Notas florais, fresco, com frutos vermelhos.

Redondo na boca, com boa acidez e final frutado.

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,0 % Vol. (20°) – ph: 3.28

Acidez Total: 5,8 g/dm³

Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 g/dm³

Notação: Boa

PRODUÇÃO

1.800L engarrafados em Março de 2019, em 2.400 garrafas de 750ml

EMBALAGEM

Caixas com 6 garrafas horizontais

Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L

Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)

Palete: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

IMAGEM

Homenagem a Camila que vindimou connosco até aos 92 anos.

