

Rapariga da Quinta Rosé

ARAGONEZ | TOURIGA NACIONAL | SYRAH

Processo de vinificação

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 25 kg, onde foi feita uma segunda escolha. Foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática.

Após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a temperaturas baixas. O mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em cubas de inox com temperatura controlada.

Análise

Álcool: 12,5 %

Acidez Total: 5.2 g/L

Acidez volátil: 0.28g/L

Ph: 3.34

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 1.4 g/L

Notas de prova

Cor salmão pálido brilhante. Quase neutro no nariz, com uma frescura mineral atraente e notas delicadas de toranja. No paladar mostra um corpo médio, batidas de pele de ameixa branca com uma acidez estaladiça. Acabamento incisivo e persistente, o que o torna um bom vinho para emparelhamento alimentar.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



Ideal para acompanhar aperitivos, marisco e peixe grelhado. Também acompanha bem com saladas e pratos de massa picante.



LD
LUIS DUARTE
VINHOS

 info@ldvinhos.com

 Monte do Carrapatelo, Apartado 108
7200-999 Reguengos de Monsaraz

Siga-nos!

