

MONTE DASSERVAS

Escolha Rosé 2016

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Touriga Nacional (50%)
Syrah (50%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

3,8 g/l

pH

3,39

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto vermelho, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e selecção na mesa de escolha, as uvas são prensadas com protecção de oxidações, nas restantes ocorre um ligeiro contacto pelicular, seguido de decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, de cor rosa e aromas de cereja, framboesa e morango, envolto em notas florais. Estruturado, fresco e elegante com final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, massas, pizzas, sushi e carnes brancas.
Deverá ser servido à temperatura de 10-12° C.


Standard (750ml)

