



Produtor: Lua Cheia em Vinhas Velhas

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Vinhas Velhas.

Ano: 2017

Vinificação: Desengate e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Rose muito pálido

Aroma: Excelente intensidade aromática, onde dominam a framboesa e violeta

Boca: Na boca é jovem, fresco e muito equilibrado

Boca (final): Persistente

Pratos: Acompanha pratos de marisco, cozinha oriental, carnes brancas e massas

Álcool: 13%

Acidez: 5.2 gr/L

Açúcar Residual: 0.6 gr/L

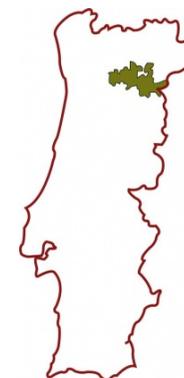
pH: 3.29

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e

Lua Cheia em Vinhas Velhas Rosé

Douro



climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

