



Quinta dos Poços ROSÉ 2023

Tipo de Vinho: Rosé.

Ano: 2023

Castas: Touriga Nacional & Tinta Roriz.

Região: Douro.

Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.

Produção: 795 garrafas.

Engarrafamento: Maio 2024.

Solo / Clima: Vinhas em solos de xisto e com clima mediterrâneo.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Enólogo: Eng. António Narciso.

Teor Alcoólico: 12,5 % Vol.

Vinificação: A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se desengace total, esmagamento e esgotamento em prensa e decantação em inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho fica sempre em inox até preparação para engarrafamento, onde sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração cuidada antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático.

Cor: Límpido com cor leve rosado salmão. Produto com estabilização natural.

Sabor: Aromas frutados, frescos, de fruta vermelha jovem e ligeiro fruto maduro e nuances florais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e macio.

Serviço: Vinho para beber jovem. Como aperitivo simples ou a acompanhar pratos, como peixe grelhado, sushi ou com entradas leves e até carne branca. Servir a 6 a 8°C.

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal em local ao abrigo da luz, limpo, arejado e com condições normais de temperatura amena e humidade constante.

