

RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECCIONADA ROSÉ

ALENTEJO · PORTUGAL

O Rapariga da Quinta Colheita Seleccionada é frequentemente, classificado pelos críticos como uma boa compra.

Fácil de agradar. SOLOS: solos de natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco- argilosa.

CLIMA: mediterrâneo continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão com boa amplitude térmica.

DISPONÍVEL EM: 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Rosé

PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

REGIÃO

Alentejo

UVAS

Aragonês, Touriga Nacional e
Syrah

SAFRA

2023

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%

PH
3,38

ACIDEZ
TOTAL
5,4 g/L
AÇÚCARES
TOTAIS: 1,2
g/L

SERVIÇO
8 °C a 10 °C

HARMONIZAÇÃO

muito versátil, irá bem com petiscos, mariscos, pratos de peixe. As saladas e as massas frescas bem condimentadas são também combinações perfeitas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Na adega realizou-se uma segunda seleção
- ◆ a prensagem ocorreu de forma suave, utilizando uma prensa pneumática
- ◆ após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a baixas temperaturas
- ◆ o mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras selecionadas e vinificadas em cubas de aço inoxidável, a temperatura controlada
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. atraente cor salmão, pálido e brilhante

Aroma. exibe um aroma sutil, combinando notas cítricas e toques minerais. Cativante pelo seu frescor mineral.

Sabor. na boca mostra corpo médio e notas de pele de ameixa branca. Acidez crocante. Termina incisivo e persistente, de grande aptidão gastronômica.