



TORRE DE PALMA

## VINHO ROSÉ ROSÉ WINE



### REGIÃO | REGION

Alto Alentejo (Portalegre)

### CASTAS | WINE GRAPE VARIETY

Touriga Nacional, Aragonês e Tinta Miúda  
*Touriga Nacional, Aragonês and Tinta Miúda*

### DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13,2%

Acidez total | Total acidity: 6,7 g/l

pH: 3,37

Açúcares totais | Residual sugars: 2,2 g/l

### VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas para a adega onde foram armazenadas numa câmara de frio a 3°C durante 24h. De seguida foram selecionadas e prensadas de forma suave e rápida de forma a obter uma cor rose leve. O mosto foi decantado a frio (10°C) e posteriormente fermentou em depósito de cimento com temperatura controlada. Após fermentação, o vinho fez estágio de 6 meses em depósito de aço inox até ao engarrafamento.

*The grapes were hand-picked and transported in small boxes to the cellar where they were stored in a cold chamber at 3 ° C for 24 hours. Then they were selected and gently pressed to obtain a light pink color. The grape juice was decanted cold (10°C) and then fermented at temperature controlled in cement tank. After fermentation, the wine aged 6 months in stainless steel tank until bottling.*

### NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor rosa leve, aroma frutado com notas de cereja e morangos silvestres.  
Excelente acidez que lhe confere grande frescura.

*Light pink color, fruity aroma with cherry notes and wild strawberries. Excellent acidity that gives it great freshness.*

### TEMPERATURA DE SERVIÇO | WINE SERVING TEMPERATURE

10 - 12°C

WWW.TORREDEPALMA.COM  
HERDADE TORRE DE PALMA,  
7450-250 MONFORTE