



Musas Rosé 2023

Torre de Palma

REGIÃO | REGION

Alentejo (Portalegre)

VINHA | VINEYARD

Produção Integrada, sem uso de herbicida, vinha plantada em 2012 a 310 metros de altitude

Integrated Production, without use of herbicide, vineyard planted in 2012 at an altitude of 310 meters

CASTAS | WINE GRAPE

Touriga Nacional

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 13%

Acidez Total | Total Acidity: 7g/L

PH: 3,09

Açúcares Totais | Residual Sugars: 0,3g/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 rosa 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 10 meses em ânfora italiana.

The grapes were harvested by hand and transported in small boxes to the winery where they were stored in a cold room at 3°C for 24 hours. They were then sorted and pressed gently and quickly to obtain a light pink color. The must was decanted cold (10°C) and then fermented in a temperature-controlled concrete tank. After fermentation, the wine was aged for 10 months in Italian amphorae.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor rosa pálido, límpido e brilhante. Notas de fruta vermelha de bago, groselhas, romãs e alguma menta. Expressivo e complexo no nariz. Na boca revela um excelente ataque, com frescura, acidez e mineralidade lembrando o carácter da argila.

Pale pink color, clear and bright. Notes of red berries, currants, pomegranates and some mint. Expressive and complex on the nose. On the palate it shows an excellent mouthfeel, with freshness, acidity and minerality that reminds us of the character of clay.

SERVIÇO | SERVICE

Temperatura | Temperature : 12° C

Potencial de guarda | Ageing Potencial : 10 anos

Copo | Glass: Spiegelau Definiton Universal