



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 | Tinta Miúda

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 12,5%

Acidez Total | Total Acidity: 7,4g/L

PH: 3,15

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 6 meses em depósito de cimento (50%) e em barrica usada (50%) 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 concrete tank. After fermentation, the wine was aged for 6 months in a concrete tank (50%) and in used barrels (50%) until bottling.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor rosa pálido, aroma frutado com notas de pêssego e cereja. Vinho com bom volume, estrutura e excelente acidez que lhe confere grande frescura e persistência.

Pale pink color, fruity aroma with notes of peach and cherry. Wine with good volume, structure and excellent acidity that gives it great freshness and persistence.

SERVIÇO | SERVICE

8° C | 12° C

