



CONDE VIMIOSO



CONDE VIMIOSO ROSÉ 2018

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Rosé

CASTAS Touriga Nacional, Syrah

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida arrefecidas à temperatura de 10º C. Repousam durante 8 horas, para maior extracção de aromas da película, sendo posteriormente prensadas e o mosto clarificado. A fermentação decorre a temperatura controlada de 16ºC.

ÁLCOOL 13% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.5 g/l

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Vinho de aspecto cristalino rosa. Aroma intenso, frutos vermelhos, fino e elegante. Na boca revela-se macio e fresco com complexidade. O final de boca é prolongado e de grande harmonia.

ACOMPANHAMENTO Como aperitivo, saladas mediterrânicas e culinária oriental.