



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2020



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Rosé

CASTAS 100% Castelão

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Após vindima manual, as uvas foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace e prensagem das mesmas. Após clarificação por decantação decorreu a fermentação alcoólica a temperatura controlada de 15°C. O vinho estagiou sobre as borras finas durante 6 meses.

ESTÁGIO 10% do lote fermentou em barricas de 300L de carvalho francês de 2 e 3 ano.

ÁLCOOL 13% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Cor rosa, com nuances salmão. Aroma intenso e expressivo, com predominância da fruta vermelha, como o morango e a cereja, algumas notas florais e um toque vegetal que lhe aporta muita frescura. Na boca é texturado e intenso, com uma acidez de qualidade a marcar um longo final de boca.

ACOMPANHAMENTO Um vinho que acompanha muito bem saladas, pastas, peixe grelhado e carnes brancas.