

MDS Rosé 2021

Aroma: Floral e a frutos vermelhos, especialmente framboesa.

Sabor: Frutos vermelhos com final fresco.

Vinificação: Uvas vindimadas manualmente e vinificadas usando o sistema de "bica aberta". A fermentação durou 10 dias com controlo de temperatura.

Castas: 50% Touriga Nacional, 50% Aragonez.

Estágio: Sem madeira

Alcoól (%): 12,5%

Total acidity: 5,53 g/l

Açúcar: 0,9 g/l

pH: 4

Enólogo: Mário Andrade

Vinificado a partir das castas Aragonez e Touriga Nacional, este rosé é um vinho fresco, com excelente minerabilidade e aroma a frutos vermelhos. Cor salmão e final persistente. Acompanha bem sushi, marisco, saladas ou por exemplo como aperitivo num final de tarde de Verão.

