



QUINTA DOS VALES WINE ESTATE

DIALOG URSUS

Ano de colheita:

2019

Classificação:

IGP Algarve

Tipo:

Vinho rosé

Castas:

Touriga Franca, Castelão & Syrah

Terroir:

Argilo-calcário

Produção anual:

3.765

Notas de prova:

Este vinho cor de cereja tem um nariz de frutos vermelhos.

Um vinho fresco com uma ótima acidez, é refrescante e leve.

Vinificação:

As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 12 kg. São depois arrefecidas até uma temperatura de 5°C e seleccionadas à mão no dia seguinte, seguindo-se o seu desengace e prensagem. A fermentação ocorre em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 12-14°C, com uma subsequente estabilização a frio.

Potencial de envelhecimento:

5 anos



Álcool (%/vol)	Acidez Total (g/L)	Açúcar residual (g/L)	pH
12,50	5,29	4,80	3,27