



FICHA TÉCNICA – VINHO ROSÉ – 2021

Denominação: Doc Alentejo - Biológico

Tipo: Vinho Rosé

Modo de exploração: Agricultura biológica

Castas: Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Região: Redondo - Alentejo

Solo: Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas (PM ePMG)

Vindima: Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação: Vindima manual, colheita nocturna no final de Agosto. A uva foi recolhida e transportada em caixas de 15 kg até à adega, a onde se procedeu ao desengace total com ligeiro esmagamento. A vinificação decorreu em sistema monocasta, maceração curta, em cubas de inox de 2.500 e 5.500 litros a temperaturas controladas.

Envelhecimento: Não aplicável

Álcool: 13 % Vol

So2: 141 mg/dm³

Ph: 3,04

Acidez Total: 6,3 g/dm³

Açúcar Total: 3,0 g/dm³

Apreciação organoléptica: Cor muito apelativa a morangos, com aroma muito intenso a fruta, com notas de jasmim, mirtilos e morangos silvestres. Na boca é jovem e sedutor, e apresenta um final de boca suave e refrescante.

Produção: 2.400 Garrafas

Servir entre 6 a 8 graus.