



PORTO

◇◇◇
ROSÉ

Processo de Vinificação

Esmagamento e prensagem suave das uvas. Mosto fermentado a baixas temperaturas em cubas de inox, quando o mosto atinge o grau de doçura pretendido adiciona-se a aguardente vínica (77 %) de modo a que a fermentação alcoólica pare com a presença de açúcares residuais.

Notas de Prova

É um vinho do Porto de estilo Ruby leve, que apresenta uma atrativa cor rosada, fruto de um contacto limitado com as películas das tradicionais castas do Douro durante a vinificação. Este inovador vinho do porto é mais leve, redutor e muito frutado. Sirva bem fresco, é delicioso como sobremesa.

Vinification Process

Crushing and soft pressing of the grapes. Grape is fermented at low temperatures in stainless steel vats. When the grape reaches the desired level of sweetness, brandy (77 %) is added so that the alcoholic fermentation stop with the presence of residual sugar.

Tasting Notes

It is a light Ruby style Port wine, which features an attractive pink color, the result of a limited contact with the skins of traditional Douro grape varieties during winemaking. This innovative port wine is lighter and fruity. Serve chilled. It is delicious as dessert.

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 3,8 g/dm³

Açúcar Residual 91,9 g/dm³

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5 % vol.

Total Acidity 3,8 g/dm³

Residual Sugar Content 91,9 g/dm³

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber agora

Aging potential

Drink

