

ROSÉ

VINHO ROSADO 2021

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho rosado Quinta das Camélias 2021

Denominação de Origem: D.O.C. Dão

Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo

Solo: Granítico

Altitude: 400 m

Castas: Touriga Nacional e Jaen

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica de bica aberta com decantação

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° C. durante 3 semanas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,4% v/v

Acidez volátil: 0,22 g/L

Acidez Total: 5,58 g/L

Extrato seco total: 19,0 g/L

Açúcares redutores: 0,5 g/L

pH: 3,3

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto: Cristalino

Cor: Apresenta a cor rosado salmão

Aroma: Muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e frutos silvestres.

Sabor: Leve e fresco. Demonstra-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso.

APTIDÕES

Deve ser servido a 10°-12 ° a acompanhar pratos de peixe, mariscos e carnes brancas ou simplesmente em bons momentos de convívio.

É um vinho que poderá ser guardado por mais 3 anos

QUANTIDADE

4.000 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira

