

FICHA TÉCNICA

Produtor: Serafim Pereira Miranda

Marca: Quinta das Almas

Tipo: Rosé

Região: Vinhos Verdes

Denominação: D.O.C | Vinho Verde

Casta: Vinhão

Colheita: 2020

Engarrafado: Março 2021

Quantidade Produzida: 660 garrafas de 750 ml.

VINIFICAÇÃO:

As uvas selecionadas são colhidas à mão para pequenos cestos, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação.

A fermentação alcoólica decorre durante duas semanas a 14°C em pequenas cubas inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

ENOLOGIA: Winelords.

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 12.0%

pH: 3.25

Acidez Total: 6.5 g/l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0.20 g/l (ácido acético)

Açúcares Redutores: 8.0 g/l

NOTAS DE PROVA:

Cor rosada. Aroma elegante com notas de frutos vermelhos. Macio e equilibrado com final persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Para apreciar este vinho em pleno recomenda-se servir a 10°C - 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

Este vinho acompanha na perfeição massas, saladas e todo o tipo de entradas.

