

ABEGOARIA DOS FRADES DOC

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Rosé

CASTAS

Aragonês e Syrah

O VINHO

A Abegoaria dos Frades localiza-se em Mourão, no Alentejo, na margem esquerda do Guadiana. É um projeto que nasce da herança vitivinícola da região, mas com uma visão moderna e exigente do terroir. As vinhas foram implantadas já sob a influência determinante da Barragem do Alqueva, com sistemas de irrigação que permitem enfrentar com rigor técnico o clima extremo desta zona.

VINIFICAÇÃO

Na adegas, as uvas são cuidadosamente desengaçadas e prensadas de forma muito suave em prensa pneumática. O mosto é sujeito a uma decantação estática a baixa temperatura durante 24 a 48 horas, assegurando uma boa clarificação antes do arranque da fermentação. A fermentação alcoólica é conduzida com leveduras selecionadas, a temperatura controlada, preservando o perfil aromático das uvas.

ESTÁGIO

Após a fermentação, o vinho é trasfegado para separar das borras mais grosseiras e permanece em estágio sobre borras finas durante cerca de seis meses, com bâtonnage ocasional para ganhar textura e complexidade. Resulta de um blend equilibrado de Aragonês, Moreto e Syrah, vinificadas com ligeiro contacto pelicular e prensagem direta, de forma a preservar leveza e delicadeza no perfil. Todo o lote estagia em inox, sobre borras finas, sem passagem por madeira.

NOTAS DE PROVA

Com um perfil versátil e equilibrado, este rosé adapta-se a diversas propostas gastronómicas. Brilha com cozinha mediterrânica, peixe, tempuras ou pratos leves à base de legumes. Pela sua frescura e intensidade aromática, é também uma excelente escolha como vinho de entrada de refeição, potenciando os sabores dos pratos com leveza e harmonia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,38

