

HERÉDIAS ROSÉ

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Rosé

CASTAS

Tinta Roriz e Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem delicada. Seleção do mosto de uva, arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas inox com temperaturas a rondar os 16 C durante 21 dias.

NOTAS DE PROVA

De cor salmão com nuances rosadas, este vinho destaca-se pelo seu aroma fresco e intenso a framboesa, groselha e earl grey. No paladar deparamo-nos com um ataque complexo, com notas de ameixa e raspa de laranja. Com um final de boca salino e persistente, aliado de uma acidez crocante, encontramos em prova um rosé equilibrado e marcante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6 g/L | **pH:** 3,2



DOURO