

# INFINITUDE ROSADO

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Francisco Figueiredo

## CASTAS

Merlot

## O VINHO

Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantada em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m de altitude. Uma parcela bucólica encaixada entre bosquetes de cedros e sobreiros.

## VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias. 40% do lote terminou a fermentação em barrica de carvalho francês restaurada, e aí permaneceu durante 7 meses em contacto com as borras.

## NOTAS DE PROVA

Na boca apresenta-se seco, fresco, vivo, com notas cítricas (toranja) e ligeira tosta. Termina com sal e um toque especiado, ligeiramente vegetal, transmitindo-lhe longevidade em boca.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem grelhados de carne e vegetais, saladas, charcutaria e peixes braseados.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,18



in·fi·ni·tu·de  
LISBOA | BUCELAS | COLARES



LISBOA | BUCELAS  
COLARES