

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

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: 13% | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** 3,14



in·fi·ni·tu·de
Vinificação em bica aberta
colares da serra de colares
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES