

LV COLHEITA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Rosé

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

À entrada da adegas as uvas passam no tapete de escolha onde é feita uma criteriosa seleção, são desengaçadas e encaminhadas de seguida para a prensa. Após o enchimento da prensa foi aproveitado apenas o primeiro escorrimento, mosto lágrima, tendo sido prensado apenas com o peso da própria uva. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14º C durante um período de 30 dias. Envelhecimento: 6 meses de estágio 80% em Inox e 20% barrica, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio

ESTÁGIO

6 meses de estágio 80% em Inox e 20% barrica, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, de tonalidade salmão pálido. No nariz apresenta excelente intensidade, com predominância de frutos vermelhos frescos, nomeadamente framboesa, acompanhados por subSs notas florais de rosa e delicados apontamentos cítricos. Em boca destaca-se pela frescura e pela expressiva mineralidade, reflexo da sua origem em solos argilo-calcários, que conferem tensão, precisão e uma textura fina ao conjunto. A acidez bem integrada sustenta o equilíbrio e prolonga a prova até um final persistente e sedutor.

SERVI / DESFRUTAR

marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,4 g/L | **pH:** 3,54 | **Açúcares Totais:** 2,5 g/L



DOURO