QUINTA DA ATELA COLHEITA SELECIONADA



REGIÃO | Tejo

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | António Ventura

CASTAS
Castelão

O VINHO
Castelão de uma vinha velha, com mais de 75 anos, plantada nos solos franco-arenosos da Quinta da Atela.

VINIFICAÇÃO
Vinificação de bica aberta. Prensagem das uvas imediatamente após desengace. Fermentação a 16 °C, durante 12 dias, e bâtonnage sobre borras finas em cuba de inox, ao longo de 60 dias.

NOTAS DE PROVA
Fresco, leve, equilibrado. Este rosé de Castelão reflete a expressão da Quinta da Atela, com notas de fruta vermelha e um toque cítrico. Sem nada a esconder, destaca-se pela estrutura e autenticidade da casta, num perfil vivo e versátil.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 4,25 g/l | **pH:** 3,44 | **Açucares Totais:** 0,6 g/l

Quinta da Atela



TEJO

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt