

# VINHAS DO LASSO

## COLHEITA SELECIONADA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Rosé

### CASTAS

Aragonês e Castelão

### O VINHO

Após criteriosa selecção das uvas das castas Aragonês e Castelão surge este Rosé de cor vibrante e irreverente. Com notas olfactivas de Framboesa e groselha apresenta um final sedutor e envolvente. A sua acidez natural e excelente volume refletem a frescura e a autenticidade da região de Lisboa.

### VINIFICAÇÃO

Após a recepção das uvas, para evitar a extração de cor o mosto foi imediatamente separado e arrefecido até aos 5°C. Após de 3 dias de decantação, a fermentação aconteceu conjunta, com leveduras indígenas e a baixas temperaturas.

### NOTAS DE PROVA

Cor: Límpido e de cor rosada - uma cor posh pink

Aroma: de aroma jovem e frutado, apresenta notas de Framboesa e groselha

Boca: Início suave, fresco e mineral associado à influencia atlântica, com notas franboesa e groselha com final envolvente, revelando-se um rosé gastronómico.

### SERVIR / DESFRUTAR

Ideal para acompanhar saladas, Marisco, carnes brancas ou simplesmente como um aperitivo.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 5,21 g/L | **pH:** 3,15 | **Açúcares Totais:** < 0,6 g/L



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO

  
LISBOA | BUCELAS  
COLARES