

# RAPARIGA DA QUINTA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Moreto

**O VINHO**

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Área de Vinha: 4 hectares (vinhas velhas)

**VINIFICAÇÃO**

Na chegada a adega as uvas foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a temperaturas baixas. O mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em cubas de inox com temperatura controlada.

**NOTAS DE PROVA**

Salmão pálido brilhante. Aroma quase neutral, cativante pela sua frescura mineral e notas suaves de toranja verde. Na boca mostra corpo médio, notas de toranja verde e pele de ameixa branca. Acidez crocante. Termina incisivo e persistente, o que indica apetência gastronómica.

**SERVIR / DESFRUTAR**

É um vinho muito versátil, que irá bem com todo o tipo de petiscos, marisco, pratos de peixe (tanto grelhados como no forno). As saladas e as massas frescas bem condimentadas são também combinações acertadas.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 4,5 g/L | **pH:** 3,21 | **Açúcares Totais:** 0.4 g/L



**LD**

LUIS DUARTE  
VINHOS



ALENTEJO