

VICENTINO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Aragonês e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

O lote foi feito à recepção das uvas na adega, tendo fermentado 40% em barrica usada de carvalho francês, 10% barrica de 500 litros nova, e 50% em cuba de inox, seguindo-se um período de estágio sobre as borras durante 6 meses

ESTÁGIO

Sobre as borras durante 5 meses em cuba de inox

NOTAS DE PROVA

Num projecto que envolve combinações ambiciosas, nasce um Rosé que também encerra em si uma interessante combinação. Na sua cor rosa pálido antevemos a elegância que revela na boca, onde uma extraordinária acidez se combina com uma textura arredondada pelas barricas usadas onde fermenta parcialmente. Ao conjugar as notas de fruta vermelha do Aragonês e o toque floral da Touriga Nacional, demonstra uma suavidade e persistência que são espelho das condições climáticas únicas em que as suas uvas amadureceram.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,0% vol | **Acidez Total:** 6,6 g/l | **pH:** 3,24



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA



ALENTEJO