



crescendo ROSÉ 2020

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Touriga Nacional (100%)

Terroir e Viticultura

As vinhas Altas Quintas encontram-se num *Terroir* muito especial. Localizam-se a 600 metros de altitude, num planalto que se desenvolve de uma forma única, em plena Serra de São Mamede. A altitude, as condições do mesoclima desta zona e os solos de médio potencial produtivo tornam este local tão especial.

A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada.

As uvas de Touriga Nacional para este vinho foram colhidas manualmente das zonas mais frescas da vinha, para caixas de 20 Kg. O transporte foi feito de forma rápida para a adega. Fez-se a selecção de cachos e bagos à entrada da adega.

Vinificação

Fez-se a prensagem directa a baixa pressão, destas uvas seleccionadas exclusivamente para a produção deste vinho rosado. A fermentação fez-se a uma temperatura de 16 °C, em depósito de inox, seguindo-se um estágio durante 4 meses em Barricas de Carvalho Francês.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor rosada com nuances salmão, apresenta aromas de pequenos frutos vermelhos (bagas silvestres) e algumas notas florais.

Na boca apresenta-se com acidez viva e equilibrada, muito elegante e com média persistência final.

É um vinho gastronómico, que pode acompanhar pratos de alguma complexidade de confecção ou simplesmente pode ser tomado como aperitivo.

Aconselha-se temperatura de serviço de 10 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 13,5%

Ph = 3,46

Acidez Total = 5,4 g//L (expresso em ác. Tartárico)

