

HERDADE BARRANCO DO VALE ROSÉ NEGRA MOLE VINHAS VELHAS RESERVA 2024



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072384

NOTA DE PROVA:

COR: Salmão

Casta tradicional algarvia proveniente de vinhas com cerca de 70 anos.

Nariz: groselha, alguma fruta branca e leve especiado conferindo complexidade.

Boca: acidez natural vincada, seco e muito mineral com final longo e complexo com grande aptidão gastronómica.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Vinificação a temperatura controlada de 12°C durante 3 semanas a que se seguiu um estágio de 6 meses sobre as borras finas com batonnage para maior untuosidade e complexidade.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 10-12°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem gastronomia asiática, italiana pratos grelhados, frutos do mar e saladas.

Tipo:	Vinho Rosé
Castas:	Negra Mole
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2024
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	6,39 g/L
Acidez Volátil:	0,267g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,38