



CASA DA TOJEIRA

VINHOS ROSADOS

VINHO VERDE ROSÉ TOJEIRA



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Escolha

Tipo | Rosado

Colheita | 2017

Castas | Touriga Nacional (50%), Vinhão (30%), Borraçal (10%), Padeiro de Basto (10%)

Solo | Granítico e argilo-xistoso

Altitude | 250-350 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação alcoólica durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C.

Cor | Rosado

Aroma | Frutado, com notas de frutos vermelhos e ligeiro floral.

Prova | Ligeiramente adamado, boa acidez, elegante e final de boca macio e aveludado.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8-10°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de marisco, peixes gordos e carnes brancas.

Análise	Teor Alcoólico	13%
	Acidez Total	6,3 g/L
	pH	3,43
	Açúcares Residuais	8,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso