



Rosé 2017

DÃO DOP

Weinart: Rosé Trocken

Herkunftsbezeichnung: DOP Dão

Trauben: Touriga Nacional 90% / Alfrocheiro 10%

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Vinifikation: Die abgebeerten Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst, danach wurde der Most für 24 Stunden bei 8°C dekantiert, die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur um die 16°C. Der Wein wurde kältestabilisiert, gefiltert und in März 2012 in Flaschen abgefüllt.

Analyse: Alkohol 12.50% vol.

Gesamtsäure 5.91 g / l Weinsäure

PH 3,35

Restzucker 0,8g/dm3

Weinbeschreibung: Rote Farbe nach Granatapfel, feiner milder Geschmack, leicht fruchtig und mineralisch. Im Abgang mild und trocken. Bei 10°C servieren zu Salate, Pasta, gegrilltem Fleisch und Fisch, oder einfach als Aperitif.

