



CONDE VIMIOSO ROSÉ 2016

Classificação	Regional Tejo
Tipo	Rosé
Castas	Touriga Nacional, Syrah
Tipo de Solo	Arenosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida arrefecidas à temperatura de 10° C. Repousam durante 8 horas, para maior extracção de aromas da película, sendo posteriormente prensadas e o mosto clarificado. A fermentação decorre a temperatura controlada de 16°C.
Álcool	13% vol.
Acidez total	5,5 g/l
Açúcares Redutores	<4 g/l
Notas de Prova	Vinho de aspecto cristalino rosa. Aroma intenso, frutos vermelhos, fino e elegante. Na boca revela-se macio e fresco com complexidade. O final de boca é prolongado e de grande harmonia.