

CONSENSUAL – CASA DAS TORRES

ROSÉ - DOC DOURO - 2015

FICHA TÉCNICA

Produtor – António Caetano de Sousa Faria Girão

Região – Douro (Baixo Corgo)

Quinta – Quinta das Torres (vinha de Bamba)

Altitude – 300 a 335 metros

Idade da Vinha – 10 anos

Vindima – Setembro de 2015.

Castas – Tinta Roriz (80%), Touriga Nacional (20%)

Elaboração – Vinho vinificado exclusivamente a partir de uvas tintas, das castas Tinta Roriz e Touriga Nacional e de uma prensagem directa, mas suave e delicada, fermentando em cubas inox com controlo de temperatura.

Estágio – Cubas Inox.

Engarrafamento – Maio de 2016

Nº de Garrafas (numeradas) – 3333.

Teor Alcoólico -----13,5 %.
Acidez Volátil Deduzida de SO2 -----0,33 g/l
Acidez Fixa -----4,90 g/l
Acidez Total -----5,31 g/l
PH -----3,42
Açúcares Redutores-----0,60 g/l

Enólogo – Luís Rodrigues

Nota de Prova – Apresenta-se numa cor rosa-pálido/salmão e com aroma a frutos vermelhos (framboesas, groselhas e cerejas) e líchias, tudo num registo de frescura e juventude. Não é um Rosé doce, mas antes um vinho seco q.b. e fresco (apesar da graduação), intenso no paladar e com uma acidez vibrante, que torna a prova viva e equilibrada e acompanhando, sem se fazer de rogado, a maioria dos pratos da gastronomia nacional e internacional, mesmo os mais pesados, incluindo as carnes e os peixes ao forno.

