

Herdade de São Miguel

COLHEITA SELECIONADA ROSE 2023

ANO VITÍCOLA

2023 foi um ano de uma qualidade de excepção na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.

COLHEITA	CASTAS	
2023	Touriga Nacional, Aragonez, Syrah entre outras	
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	8	Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox.

ESTÁGIO

Em cuba 'sur lies'

NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro
AROMA: Fresco com notas de frutos tropicais e frutos vermelhos.
PALADAR: Intenso e envolvente. Fresco e mineral.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12,5 %
Acidez total | 5,8 g/l
pH | 3,34
Acidez volátil | 0,34 g/l

ACOMPANHA

Peixes grelhados, marisco, sushi e saladas

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia