



CASA VELHA DOC ROSÉ

REGIÃO

Favaios, Douro

ALTITUDE

Entre 400 e 600 metros

SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

TEOR ALCOÓLICO (º)

13,20% alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total - 5,00 g/L Acidez volátil - 0,30 g/L Açúcares redutores - 3,28 g/L

CASTAS

Tinta Roriz 30%, Tinta Barroca 30%, Touriga Franca 30% e Touriga Nacional 10%.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, selecionadas das melhores parcelas de castas tintas do planalto de Favaios, são vindimadas manualmente no início de setembro.

À chegada à adega as uvas são desengaçadas, esmagadas e refrigeradas, ficando depois em maceração pelicular pré-fermentativa de cerca de 12 horas a baixa temperatura.

Após ligeira prensagem, o mosto lágrima obtido, é clarificado estaticamente, iniciando-se depois a fermentação alcoólica, com temperatura controlada, durante um período que se prolonga por cerca de 15 dias.

Terminada a fermentação alcoólica, inicia-se um estágio de 3 meses durante o qual se promove o contacto com as borras finas, estagiando 100% do vinho em inox até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Notas de geleia de fruto silvestre, florais e um certo toque vegetal. Fresco e equilibrado na boca, saboroso, firme e muito gastronómico.

ENÓLOGOS

Miguel Ferreira

