

## Casa Velha DOC Rosé

**REGIÃO** Favaios, Douro

**CLASSIFICAÇÃO** DOC Douro

**ALTITUDE** Entre 400 e 600 metros

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



**VINIFICAÇÃO** 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.

**ENOLOGIA** Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço

**TEOR ALCOÓLICO** 12,5% alc./vol.

**VALOR ENERGÉTICO** 76 kcal / 100ml

**COMPOSIÇÃO COMPLETA** <https://acag.st4.ch/3bd7c824b71aa>

**INFORMAÇÃO ADICIONAL** Apto para consumo por veganos