

ÁGUA MOURA COLHEITA ROSÉ 2016



CASTAS

Touriga Nacional e Touriga Franca

PROVA

Belíssima cor rosa – pálido, brilhante, aromas intensos a framboesa semi-verde e groselha combinados com menta selvagem e salva. Estrutura delicada, textura sedosa, intenso, fresco, transparente, boa complexidade, notas minerais; equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez moderada com a fruta fresca e focada e a média concentração. Termina muito longo e com muita precisão.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar sushi, pratos de cozinha italiana, saladas mediterrânicas, peixes e carnes grelhadas e tapas variadas.

TEMPERATURA

Servir de preferência 8 - 11° C

VINIFICAÇÃO

Este rosé é o resultado da vinificação das castas Touriga Nacional e Touriga Franca. É elaborado de modo a ser um verdadeiro rosé e não o resultado de uma sangria de uvas tintas. Seleção de uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem da uva inteira (técnica “*blancs de noirs*”). Segmentação do mosto para baixo valor de pH. Decantação estática. Fermentação a baixa temperatura (12° - 13°C) durante 22 dias. Engarrafamento cedo para preservação da riqueza aromática.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2016

DENOMINAÇÃO

Doc Douro

REGIÃO

Martim, Régua (Cima Corgo)

TIPO DE SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO | ALTITUDE

Sul | 675 metros

ÁLCOOL

12,5%

EAN

5600 397 103 169

ENOLOGIA

João Silva e Sousa
Eduardo Baptista