



Produtor | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

Região | Douro

Denominação | DOC Douro

Cor | Rosé

Colheita | 2015

Teor alcoólico | 12%

Vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas das castas Tinta Roriz e Tinta Amarela da Quinta de Ventozelo. A vindima decorreu a meio do mês de Agosto, com esgotamento natural á entrada da prensa e proteção de azoto em todas as etapas. A fermentação ocorreu em cuba de inox com controlo de temperatura (15-16º), de forma a reforçar os aromas fermentativos das castas.

Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Rosé 2015, é um vinho muito expressivo e elegante no nariz, onde as notas de fruta sobressaem.

Em boca revela uma acidez vibrante e um final de boca onde as notas de fruta sobressaem.

Consumo

Um vinho fabuloso como aperitivo ou para um final de tarde, mas também muito gastronómico, a acompanhar pratos de peixe ou carne leves.

Deve ser consumido entre 10º a 12ºC.

Número de garrafas | 5600

Enólogo | José Manuel Sousa Soares