

VALE BARQUEIROS – ROSÉ 2023 COLHEITA PRIVADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Rosé / Colheita Privada

Designação: Vale Barqueiros – Rosé 2023 Colheita Privada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 4,5 g/dm³

pH Final: 3,58

Açúcares Redutores: 0,3 g/dm³

Álcool: 11% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2023

Castas: Aragonez, Cabernet Sauvignon e Syrah

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Setembro de 2023

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos de inox com estabilização à temperatura de 6°C a 8°C durante as duas primeiras semanas seguido de estágio em cuba.

Cor: Rosé de cor salmão rosada.

Aroma: Com aromas de lychie, ervas aromáticas e toque de pimenta rosa.

Sabor: Na boca é fresco, equilibrado e com uma persistência longa e agradável.

Lançamento: Maio de 2024

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 ° C

Produção: 6.600 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Mário Andrade

