

# HERDADE BARRANCO DO VALE

## ROSÉ NEGRA MOLE RESERVA 2023



### NOTA DE PROVA:

**COR:** Vinho de cor salmão claro.

Casta tradicional algarvia proveniente de vinhas com cerca de 70 anos. Muito fresco, notas de fruta vermelha e acento floral, chocolate branco. Ligeiro toque herbáceo, com mineralidade muito marcante. Seco, paladar com ligeira nota fumada. Com volume e estrutura conjugando a suavidade dos taninos com a vibrante mineralidade e salinidade que lhe confere um final elegante, longo e complexo com grande aptidão gastronómica.

**TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO:** Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Vinificação a temperatura controlada de 12°C durante 3 semanas a que se seguiu um estágio de 6 meses sobre as borras finas com batonnage para maior untuosidade e complexidade.

**CONSERVAÇÃO:** As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

### MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 10-12°C

### RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem gastronomia asiática, pratos grelhados, frutos do mar e saladas.

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 75cl - 5600287072292

Tipo:	Vinho Rosé
Castas:	Negra Mole
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano :	2023
Teor de Álcool:	12,5 %
Acidez Total:	6,8 g/L
Acidez Volátil:	0,24 g/L
Açúcar Residual:	0,9 g/L
pH:	3,11