



Enólogo: Engº João do Ó

HERDADE BARRANCO DO VALE

ROSÉ CASTELHÃO RESERVA 2023



NOTA DE PROVA:

COR: Rosa pálido

Monocasta de Castelhão, proveniente de vinhas com mais de 20 anos. Muito fresco, notas de groselha, morango e alguma esteva. Vinho complexo, de acidez vibrante e refrescante.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Prensagem muito suave para não promover maceração pelicular. Decantação estática a 5°C durante 48h. Vinificação a temperatura controlada de 12°C durante 3 semanas a que se seguiu um estágio de 12 meses sobre as borras finas para maior untuosidade e complexidade. Estágio de 6 meses em garrafa.

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 8-10°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem saladas, marisco, carnes grelhadas ou simplesmente como aperitivo.

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072315

Tipo:	Vinho Rosé
Castas:	Castelhão
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2023
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	5,63 g/L
Acidez Volátil:	0,26 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,32