

QUINTA DA DEvesa

ESTB - 1941

Rosé

Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Na vinificação do Rosé usamos o método de maceração curta, que permite ter um vinho de estilo mais rico.

Após o desengace e esmagamento, o mosto é deixado a macerar com as películas por um período de tempo muito curto, após o qual é utilizado apenas o mosto flor.

Decantação a 10º C durante 48 horas para clarificação do mosto e potenciar a expressão aromática das castas.

Fermentação com temperatura controlada em inox, a 15º/16º C, durante 6 a 10 dias. Final da fermentação a 20º C.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS	65% Tinta Roriz 20% Touriga Nacional 15% Touriga Franca
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13% Acidez Total: 6.1 g/l Açúcar Residual: 1.6 g/l pH: 3.26
TEMPERATURA	Servir entre 8º e 10ºC
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Cor rosa pálido, de boa intensidade aromática com notas florais e frutos vermelhos, como morango e framboesa.

Na boca é ligeiramente doce, leve, fresco e equilibrado. Final longo e guloso.

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.

QUINTA DA DEvesa

ESTB - 1941

Sociedade Agrícola da Quinta da Devesa
Caminho das Devesas - Canelas
5050-437 Peso da Régua | Portugal

Email: info@quintadadevesa.pt
Website: www.quintadadevesa.pt
Facebook: www.facebook.com/QuintadaDevesa