

Quinta das Camélias Rosé



IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho rosado Quinta das Camélias 2019
Denominação de Origem: D.O.C. Dão
Produtor: Jaime de Almeida Barros

FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrâneo
Solo: Granítico
Altitude: 400 m
Casta: Touriga Nacional, Jean e Tinta Roriz

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica de bica aberta com decantação
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 15 ° C. durante 3 semanas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,2% v/v
Acidez volátil: 0,23 g/L
Acidez Total: 5,83 g/L
Extracto seco total: 20,1 g/L
Açúcares redutores: 0,4 g/L
pH: 3,29

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Cristalino
Cor: Apresenta cor rosado salmão
Aroma: Muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e frutos silvestres.
Sabor: Leve e fresco. Demonstra-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso.

APTIDÕES

Deve ser servido a 10° - 12 ° a acompanhar pratos de peixe, mariscos e carnes brancas ou simplesmente em bons momentos de convívio. É um vinho que poderá ser guardado por mais 3 anos

QUANTIDADE

6.933 garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Cristalino
Cor: Apresenta cor rosado salmão
Aroma: Muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e frutos silvestres.
Sabor: Leve e fresco. Demonstra-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso.

APTIDÕES

Deve ser servido a 10° - 12 ° a acompanhar pratos de peixe, mariscos e carnes brancas ou simplesmente em bons momentos de convívio. É um vinho que poderá ser guardado por mais 3 anos

QUANTIDADE

4000 garrafas

ENÓLOGO

Carlos Silva