

QUINTA DA REDE RESERVA ROSÉ 2021



CLASSIFICAÇÃO

D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO

Douro | Baixo Corgo

CASTAS

Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (15%) e Tinta Amarela (25%)

QUANTIDADE PRODUZIDA

3466 Garrafas

PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO

13% Vol.

PH

3,22

ACIDEZ TOTAL

6,1 g/L

AÇÚCARES TOTAIS

1,10 g/L

TÍPO

Rosé

ANO DE COLHEITA

2021

MENÇÃO FACULTATIVA

RESERVA

COR

Salmão aberto

AROMA

Muito fino, elegante, com delicados apontamentos de morangos silvestres e framboesas, notas minerais de pederneira, fumados discretos a dar complexidade

SABOR

Muito expressivo, com a fruta vermelha envolvida por acidez firme e crocante. Leve, mas ao mesmo tempo intenso, seco, com bastante frescura e equilíbrio no longo final

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Cacho inteiro, prensagem pneumática muito suave, aproveitando-se apenas o mosto de gota. Metade fermentou em inox, a 15°C, outra metade em barricas novas de carvalho francês. Em ambos os casos, houve agitação das borras finas no pós fermentação.

MATURAÇÃO

50% do vinho estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês

SUGESTÃO DE CONSUMO

É um rosé sério, ambicioso, ideal para acompanhar mariscos com molho, pratos elaborados de peixe, massas com ameijoas ou camarão, cozinha exótica oriental.

TEMPERATURA DE CONSUMO

11-12°C

OBSERVAÇÕES

Manter a garrafa em lugar fresco, ao abrigo da luz directa. Pode evoluir bem ao longo de 6 ou 7 anos.

ENÓLOGO/WINEMAKER

Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA



Quinta da Rede Sociedade Agrícola, Lda.
Santa Cristina
5040-308 MESÃO FRIO - Portugal

QUINTA
DA REDE
DOURO
WWW.QUINTADAREDE.PT

E. info@quintadarede.pt
Tf. (+351) 254 892 399 (chamada para a rede fixa nacional)
Tm. (+351) 917 502 049 (chamada para rede móvel nacional)