

REDE COLHEITA ROSÉ

2019



CLASSIFICAÇÃO
D.O.C.

REGIÃO | SUB-REGIÃO
Douro | Baixo Corgo

CASTAS
Touriga Nacional (20%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (50%)

QUANTIDADE PRODUZIDA
20.000 Garrafas

TÍPO
Rosé

ANO DE COLHEITA
2019

MENÇÃO FACULTATIVA
COLHEITA

ASPETO
Cristalino

COR
Salmão definido

AROMA
Intenso em frutos vermelhos, com predominância em cereja muito madura, groselha e framboesa. Nuances de morango, cassís e gengibre

SABOR
Estrutura delicada, textura sedosa, harmonioso, fresco, boa complexidade, equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez crocante com a fruta fresca e a média concentração, termina elegante e fresco

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO
Desengace total, prensagem pneumática. Suave e delicada apenas com rendimento de 60% e fermentação alcoólica à temperatura de 15°C

MATURAÇÃO
2 meses em garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO
Excelente como aperitivo, acompanha bem pratos à base de peixes, mariscos, pizzas, massas, carnes brancas grelhadas e queijos macios

TEMPERATURA DE CONSUMO
8°C

OBSERVAÇÕES
Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

ENÓLOGO/WINEMAKER
Paulo Nunes

PRÉMIOS OBTIDOS NESTA REFERÊNCIA

QUINTA
DA REDE
DOURO

WWW.QUINTADAREDE.PT