

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

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
Desengace total, prensagem pneumática muito suave, aproveitando-se apenas o mosto de gota. Metade fermentou em inox, a 15°C, 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
DOURO
WWW.QUINTADAREDE.PT