

REDE COLHEITA ROSÉ

2022



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
2022

MENÇÃO FACULTATIVA
COLHEITA

COR
Salmão definido

AROMA
Expressivo e elegante a frutos vermelhos, com predominância de cereja, morango silvestre e framboesa. Nuances de cassís e gengibre

SABOR
Bela expressão frutada, com equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez crocante com a fruta vermelha viva e jovem. Corpo firme e final largo, refrescante e gastronómico

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

MATURAÇÃO
2 meses em garrafa

SUGESTÃO DE CONSUMO
Excelente como aperitivo, acompanha bem peixes fumados, conservas, mariscos, pizzas, massas, pratos diversos de cozinha oriental

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