



# Quinta dos Poços ROSÉ 2023

**Tipo de Vinho:** Rosé.

**Ano:** 2023

**Castas:** Touriga Nacional & Tinta Roriz.

**Região:** Douro.

**Classificação:** DOC – Denominação de Origem Controlada.

**Produção:** 795 garrafas.

**Engarrafamento:** Maio 2024.

**Solo / Clima:** Vinhas em solos de xisto e com clima mediterrâneo.

**Produtor:** Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

**Enólogo:** Eng. António Narciso.

**Teor Alcoólico:** 12,5 % Vol.

**Vinificação:** A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se desengace total, esmagamento e esgotamento em prensa e decantação em inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15°C até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho fica sempre em inox até preparação para engarrafamento, onde sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração cuidada antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático.

**Cor:** Límpido com cor leve rosado salmão. Produto com estabilização natural.

**Sabor:** Aromas frutados, frescos, de fruta vermelha jovem e ligeiro fruto maduro e nuances florais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e macio.

**Serviço:** Vinho para beber jovem. Como aperitivo simples ou a acompanhar pratos, como peixe grelhado, sushi ou com entradas leves e até carne branca. Servir a 6 a 8°C.

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal em local ao abrigo da luz, limpo, arejado e com condições normais de temperatura amena e humidade constante.

