

MARCA

Herdade de Ceuta Reserva Rosé Touriga Nacional

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC – Alentejo - RESERVA

CASTAS

Touriga Nacional

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual

Solos: Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Cordão Bilateral

Idade das Vinhas: 14 anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (16-18 °C), estabilização, filtração.

ESTÁGIO

Estágio em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 4 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

GASTRONOMIA

Pratos de sabor complexo e rico, como peixes gordos, carnes de média intensidade e queijos de cura prolongada.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 5.1g/l

pH: 3,5

Açúcares totais: 0.9 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor salmão;

Aroma: aromas elegantes: cereja, framboesa e notas fumadas

Palato: intenso com complexidade e elegância, com um final de boca harmonioso.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

