

MARCA

3 FOLHAS Rosé elegance

ANO DE COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC Alentejo

CASTAS

Tinta Caiada e 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: Royat Duplo

Idade das Vinhas: 25 anos e 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.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados, sushi e carne de aves

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 4.7 g/l

pH: 3,6

Açúcares totais: 0.4 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: cristalino com cor Salmão;

Aroma: aroma de framboesa e morango com ligeiras notas florais

Palato: fresco, elegante e final agradável.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

