

Ficha Técnica

ADEGA VILA REAL

Colheita

ROSÉ

Região - Douro DOC

Castas - Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.

Enologia - Rui Madeira, Luís Cortinhas

Prova - Aroma a frutos vermelhos, intenso. Na boca é suave com notas de groselha e morango com acidez equilibrada

Gastronomia - Acompanha refeições estivais ligeiras, carnes frias, queijos frescos, excelente com cozinha indiana muito especiaria. Servir a 8-10°C.

Origem - Vinhas dos arredores da cidade de Vila Real, castas ancestrais tradicionais vocacionadas para vinhos rosados, de acidez marcada, muito fresca e viva, que tornaram os rosés de Vila Real mundialmente famosos.

Vinificação - Recepção com desengace e esmagamento. Fermentação com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte.

Estágio - Estágio de 4 meses em inox.

EAN - 560 2079 05500 1

ADEGA VILA REAL • 5000-101 VILA REAL • PORTUGAL