

Marquês de Borba DOC Espumante ROSÉ 2013



Classificação	DOC Alentejo
Tipo	Vinho Rosé – Espumante Bruto Natural
Castas	Pinot Noir, Touriga Nacional, Aragonez
Tipo de Solo	Pardo mediterrânico de xisto
Vindima	Vindima manual
Vinificação	As uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas, e em seguida arrefecidas dentro da cuba à temperatura de 10° C. Repousam durante 8 horas, para maior extração de aromas da película, sem necessariamente extrair demasiados antocianos e taninos. Posteriormente, o mosto obtido antes da prensagem, é clarificado e fermentado a temperatura controlada.
Álcool	11,5% vol.
Acidez total	6,9 g/l
Notas de Prova	Apresenta um aspeto límpido, com bolha fina e persistente, e um aroma complexo com notas de citrinos e biscoitos. Na boca revela elegância e frescura, com um final seco e longo, que no conjunto se traduz harmonioso.
Acompanhamento	Como aperitivo, saladas mediterrânicas, pratos de peixe, marisco ou pasta e ainda culinária oriental.