

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL FILE



Q U I N T A D E
S A N T I A G O

QUINTA DE SANTIAGO ROSÉ

TIPO: ROSÉ

COLHEITA: 2015

PRODUTOR : NENÚFAR REAL SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA.

ENÓLOGO: JOSÉ DOMINGUES

CASTA : TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALVARINHO

ORIGEM

ORIGIN

Provém exclusivamente das nossas uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alvarinho produzidas em solos franco argilosos na nossa propriedade, Quinta de Santiago, Sub-Região de Monção e Melgaço.

Produced from a very careful selection of our best grapes from the Touriga Nacional, Tinta Roriz and Alvarinho varieties, growned in our Quinta de Santiago property in the Monção and Melgaço Sub-Region.

VINIFICAÇÃO

VINIFICATION

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alvarinho em cerca de 33% de cada no lote. Prensagem suave de uva desengaçada, tintas e alvarinho, decantação e fermentação a temperatura controlada (15-17 °C). Batonage regular, duas vezes por semana, durante 4 meses. Estabilização tartárica pelo frio - filtração e engarrafamento no dia 19/02/2016.

A blend of 33% Tinta Roriz, 33% Touriga Nacional and 33% Alvarinho varieties. This wine goes through a soft pre fermentation red and Alvarinho skin maceration, decantation and controlled fermentation (15-17°) stage in inox. It follows na aging process for 4 months with stages of homogenization (batonage) until it reaches the time to make the bottling.

NOTAS DE PROVA

TASTING

Aspeto brilhante e cor salmão. O aroma complexo mas delicado a lembrar framboesa fresca, acompanha a intensidade e estrutura imponente da boca, onde o Alvarinho marca a elegância e frescura do conjunto.

This Rose shows a bright salmon color. It has a pure bouquet, dedicated but still very well defined, with fresh raspberry, well balancing with the medium-body palate, where the well-judge elegant acidity from Alvarinho binds everything together tightly.

APRESENTAÇÃO

PRESENTATION

Garrafa tipo Borgonha Elegance de cor branca, rolha cortiça natural 45x25 de qualidade flor, vestida com rótulo, contra-rótulo e cápsula, onde constam todas as informações.

Elegant, complex with fresh tropical notes, balsamic and ynts of orange blossom. Rich and balanced Wine, full bodyed and persistent, with freshness and minerality characteristic of the grape variety and terroir.

ANALISES

ANALYSIS

Álcool / Alcohol – 12 % vol.
Acidez Total / Total Acidity
ácido tartárico / Tartaric Acid– 6g/l
Açúcar / Residual Sugar– 1,5 g/l
SO2 Total (mg/l) – 138

EMBALAGENS & LOGÍSTICA

PACKAGE AND LOGISTICS

Caixas de 6 garrafas
Europaete 96 cases / 576 garrafas
6 bottles cases
96 boxes - Europalet / 576 bottles

SUGESTÃO DE CONSUMO

SUGESTIONS

Deve beber-se entre 10°C a 12°C e acompanha bem frutos do mar, peixes, sushi queijos e carnes brancas, em especial de aves.

It should be served at a temperature between 10 and 12°

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ADDITIONAL INFORMATION

Produtor / Producer
Nenúfar Real Sociedade
Agrícola L.da
Enólogo / Winemaker
José Domingues

wine@quintadesantiago.pt



QUINTA DE SANTIAGO ROSÉ — 2015