

CASA DE MOURAZ ROSÉ DAO DOC 2017



CASTAS

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água-Santa e outras castas tipicamente portuguesas

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de várias parcelas de vinha com idade média de cerca de 30/40 anos, com solos graníticos, orientação privilegiada a sul e altitudes médias de 300/400m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. Vindima manual realizada em meados de Setembro. Depois de prensado, o mosto foi vinificado de forma espontânea, em cuba de inox com controlo de temperatura. Estagiou durante o Inverno em cuba. Foram produzidas cerca de 5 500 garrafas. Engarrafamento em Março de 2018.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 12,5 % | Acidez total: 6,8 g | PH: 3,16 | Açúcar residual: 2,1 g

NOTAS DE PROVA

Vinho muito elegante, com uma tonalidade alaranjada e um aroma intenso de framboesa, maçã vermelha e morango. É muito fresco e complexo na boca, com um final longo. Muito versátil, acompanha pratos bastante condimentados e de sabores exóticos, sushi e sashimi, assim como saladas, churrasco e pratos de carnes brancas.
