



ALANDRA

ROSÉ 2015

Conceito: Vinho com um perfil de fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:
Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, textura franco-argilosa.

Castas: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional.

Vinificação: Desengace, choque térmico, maceração pelicular durante 4 horas, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação em cubas de inox com temperaturas controladas, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Dezembro 2015

Informação técnica:

Álcool/Volume: 13%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,29

Açúcar Redutor: 2,9 g/l

Formatos disponíveis: 750 ml.

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Cor rosada suave.

Aroma: Aroma frutado, com notas de morangos silvestres.

Palato: Paladar jovem, fresco, elegante e equilibrado.