

## MONTE VELHO Rosé

Vinho Rosé 2021

Regional Alentejano

**Conceito:** Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

**Ano de Colheita:** O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

**Viticultura:** Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade Média das Vinhas: 18 anos.

**Castas:** Touriga Nacional, Aragonez, Syrah e outras

**Vinificação:** Desengace, choque térmico, breve maceração pelicular, prensagem, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** Março 2022.

**Informação Técnica:**

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,34 g/l

PH: 3,23

Açúcar Redutor: 1,0 g/l

**Formatos Disponíveis:** 750ml.

**Notas dos Enólogos:** Sandra Alves & João Ramos.

**Cor:** Aspeto límpido, cor salmão.

**Aroma:** Notas de morangos, framboesa e alguma hortelã da ribeira.

**Palato:** Fresco e elegante, com um final longo e equilibrado.

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld

