



MEIA ENCOSTA

DÃO ROSÉ 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.
Idade Média das Vinhas: Mais de 15 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. As uvas são prensadas de forma suave aproveitando somente o primeiro mosto. Breve maceração a frio com borras de prensagem após a qual se procede à decantação. Fermentação controlada a 14° C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 5,0 g Ac.Tart./l.
Aspeto Visual: Cristalino e de cor rosa salmão.
Aspeto Olfativo: Nariz muito intenso e frutado, marcado pela presença de cereja e morango, assim como aromas de cidreira e anis.
Aspeto Gustativo: Na boca é jovem e volumoso, com uma perfeita acidez que lhe confere muita frescura e um final de boca persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Excelente acompanhamento para aperitivos, pratos de carne magra grelhada, massas e pizzas. Tapas, sushi, risotto ou peixes condimentados são também ótimas sugestões.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 750 ml – MN/ME*	6	7,2	255 x 172 x 307 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 249 x 307 mm