



MEIA ENCOSTA

DÃO ROSÉ 2023

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 (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Pinheira (20%).

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 16° C durante 10-15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 5.5 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Cor rosa-pérola cristalina.
Aspetto Olfativo: Apresenta um nariz limpo, fresco e aromático, com notas de frutos vermelhos com destaque para framboesas frescas e discretas nuances florais.
Aspetto Gustativo: Na boca é fresco, com uma perfeita acidez que lhe confere um final persistente e um prazeroso sabor a frutos vermelhos.

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.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 750 ml – MN/ME*	6	7,1	252 x 170 x 304 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 255 x 307 mm