



MEIA ENCOSTA

DÃO ROSÉ 2025

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 (65%), Tinta Roriz (20%) e Tinta Pinheira (15%).

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: 5.6 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1,5 g/l.
Aspetto Visual: Cor Rosa Pérola.
Aspetto Olfativo: No nariz, revela um bouquet limpo, complexo e marcadamente jovem. Destaca-se pela harmonia entre aromas florais discretos e deliciosas notas de frutos vermelhos frescos, proporcionando uma experiência aromática envolvente e equilibrada.
Aspetto Gustativo: Na boca, surpreende pela sua frescura vibrante. A acidez, perfeitamente equilibrada, é o elemento fundamental que conduz a um final longo e persistente. O palato é dominado por um sabor prazeroso a frutos vermelhos, culminando numa prova elegante e duradoura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de carnes brancas, massas e ideal para aperitivos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 293 kJ / 70 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
Meia Encosta 1,5 l - MN*	6	13,4	310 x 206 x 346 mm