



LELLO

DOURO ROSÉ 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

Encepamento: Tinta Roriz (45%), Tinto Cão (30%) e Touriga Nacional (25%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega, as uvas são prensadas suavemente de forma a não permitir muita extração de cor. Após clarificação do mosto por flotação, inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 15 - 16°C. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses, sendo depois lotado e preparado para o engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor salmão muito clara e cristalino.

Aspeto Olfativo: Aroma limpo, jovem e fresco. Um vinho de intensidade aromática, bastante expressivo, revelando notas de frutos vermelhos como a amora e morango.

Aspeto Gustativo: É um vinho com boa frescura, suave, redondo e muito equilibrado. Apresenta-se com bom corpo e excelente volume de boca, terminando com notas marcadas a frutos vermelhos.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas e pizzas, sendo também perfeito para consumir acompanhando aperitivos. Tapas, sushi, risotto ou peixes condimentados são também ótimas sugestões.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 276 kJ / 66 kcal

| PRODUTO | UNIDADE POR CAIXA | PESO POR CAIXA (kg) | CUBICAGEM (LxCxA) |
|-----------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Lello 750 ml - MN/ME* | 6 | 7,6 | 236 x 164 x 340 mm |
| Lello 750 ml - ME* | 12 | 14,9 | 309 x 240 x 335 mm |