



100 ml : E = 292 kJ / 70 kcal

LELLO DOURO ROSÉ 2024

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: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (30%), Tinta Amarela (20%).

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: 5,5 g Ac.Tart./l. Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspeto Visual: Cor salmão muito clara e cristalino.

Aspeto Olfativo: Este vinho apresenta um aroma jovem e fresco, com uma complexidade aromática notável, composta por intensas notas de frutos vermelhos, como morangos e groselha. Sua frescura e vivacidade destacam-se, oferecendo uma experiência aromática expressiva e complexa.

Aspeto Gustativo: Este vinho mostra um bom volume de boca e uma estrutura encorpada. Apresenta uma frescura notável, suavidade e equilíbrio, culminando em toques distintos de frutos vermelhos. É redondo e muito equilibrado, oferecendo uma experiência agradável e marcante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas, pizzas e ideal para consumir acompanhando aperitivos. Experimente com tapas, sushi, risoto ou peixes condimentados.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 750 ml – MN/ME*	6	7,2	220 x 147 x 319 mm
Lello 750 ml - ME*	12	14,5	303 x 233 x 327 mm
Lello 1,5 I - MN/ME*	6	14,4	292 x 196 x 358 mm