

PEDRA CANCELA

TOURIGA NACIONAL DÃO DOC ROSÉ 2019



PRODUTOR: Pedra Cancela Vinhos

ENOLOGIA: Sónia Martins/João Paulo Gouveia

Pretty in Pink! Os vinhos rosés estão cada vez mais nas mesas de todo o mundo, mas nem todos se dão ao luxo de utilizar a 100% a nobre casta Touriga Nacional. De uvas vindimadas propositadamente para rosé, vinificado em bica aberta (como se fosse um branco), este é um vinho exuberante, fresco e descontraído.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	100% Touriga-Nacional
Produção:	10 000 garrafas
Vinificação:	Contacto com a Película de apenas 45 minutos, fermentação com controlo de temperatura entre 14° e 16° C
Engarrafamento:	2020

NOTAS DE PROVA

Cor:	Brilhante rosé.
Aroma:	Frutos do bosque com um toque mineral exótico interessante.
Paladar:	Vinho fresco, mineral, frutos do bosque, com bom equilíbrio.
Final de prova:	Agradável sensação de frescura.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 12°C.
Gastronomia:	Acompanha bem carnes vermelhas e queijos de pasta mole.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	12% vol.
PH	...
Açúcar Residual:	...
Acidez Total:	...

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5600376959916
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560037695991 3

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Tinto
Pedra Cancela Seleção do Enólogo Dão Branco
Pedra Cancela Eco - Friendly Dão Tinto
Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado Dão Branco
Pedra Cancela Castas Nativas Dão Tinto
Pedra Cancela Reserva Dão Branco
Pedra Cancela Reserva Dão Tinto
Pedra Cancela Touriga Nacional Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Tinto
Pedra Cancela Signatura Dão Branco
Espumante Pedra Cancela Bruto
Espumante Pedra Cancela Edição Limitada Bruto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL