



NAME / NOME

Vinhago - Rosé / Rose Wine - DOC - 2017



HARVEST / COLHEITA

2017 manual harvest during mid-September. Grapes carried in ventilated 20kg cases.
Vindima manual a meados de Setembro de 2016. Uvas transportadas em caixas ventiladas de 20kg.



REGION / REGIÃO

Távora – Varosa • DOC – Portugal



GRAPE VARIETIES / VARIEDADES (CASTAS)

Tinta Roriz (50%); Touriga Francesa (50%)



WINE MAKING / ENOLOGIA

Light pressing of grapes that were collected during a period of light temperature. Fermentation done in stainless steel vats at a controlled temperature 14-16°C.
Prensagem suave de uvas colhidas quando a temperatura era ainda baixa. Fermentação alcoólica em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C



TASTING NOTES / NOTAS DE PROVA

Dark orange colour. Elegant aroma of red berries. Strawberry, raspberry and pomegranate. Dry rose with good structure. Ripe fruit and very good acidity. Perfect to accompany food.
Cor salmão escura. Aroma elegante a frutos vermelhos. Morango, framboesa e romã. Um rosé gastronómico, com alguma estrutura, confirma fruta na boca e uma acidez muito boa.





ANALYTICAL DATA / PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico / Alcohol content	% Vol.	12,5
Massa volúmica a 20 °C - Density (20 °C)	g/cm3	0,9909
Acidez Total / Total Acidity	g/dm3	5,48
Acidez Fixa / Fixed Acidity	g/dm3	5,20
Acidez volátil / Volatile Acidity	g/dm3	0,25
pH / pH	---	3,34
Extrato Não Redutor / Non-reducing matter	g/dm3	19,2
Extrato Seco Total / Total Dry Matter	g/dm3	23,5
Açúcares Totais / Total Sugars	g/dm3	4,3
Dióxido de Enxofre Livre / Free Sulfur Dioxide	mg/dm3	39
Dióxido de Enxofre Total / Total Sulfur Dioxide	mg/dm3	132



PACKAGING / EMBALAMENTO

Cases of 6 bottles (0,75 cl)
Case dimensions (cm): 16.5 H 24 W 32.5L