

## QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

### DOC Rosé 2017

|                        |   |
|------------------------|---|
| Castas                 | Tinta Roriz, Touriga Franca   |
| Vinha                  | Sub-região Cima Corgo; idade média >25 anos ; Letra A   |
| Vinificação/ Maturação | Seleccção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem de uva inteira ( <i>blancs de noirs technique</i> ). Segmentação de mosto por valores de pH (< 3,5). Decantação estática a frio. Fermentação a baixa temperatura (12-13°C) durante 26 dias. Supressão da fermentação malolática. Estágio de 4 meses em cuba de inox. Engarrafado cedo para preservação da riqueza aromática. |
| Análise do Vinho       | Alc/Vol 13,5%, acidez total 4,6 g/l, pH 3,5; açúcar residual 0,6g/l; extracto seco 20,1 g/l   |



#### NOTAS DE PROVA 2018

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

Belíssima cor rosa – pálido, brilhante, aromas intensos a framboesa semi-verde e groselha, combinados com menta selvagem e salva. Estrutura delicada, textura fina, intenso, fresco, transparente, boa complexidade, notas minerais; equilíbrio bem conseguido pela conjugação da acidez média com a fruta fresca e focada e a boa concentração. Termina muito longo e com muita precisão.

#### COMO SERVIR

|             |  |
|-------------|--|
| Conservação | Na ausência de luz e em local fresco (12 a 14°C); Garrafas conservadas em posição horizontal e sem vibração. Pode ser apreciado desde já e até 2022. |
| Serviço     | A uma temperatura de 09°C-11°C. Apreciar desde já.   |