



POUCA ROUPA ROSÉ 2014

Classificação	Regional Alentejano
Tipo	Rosé
Castas	Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
Tipo de Solo	Xistoso
Vindima	Vindima mecânica noturna.
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas e em seguida arrefecidas dentro da cuba à temperatura de 10° C. Repousam durante 8 horas, para maior extração de aromas da película sem necessariamente extrair demasiados antocianos e taninos. Posteriormente o mosto a fermentar, obtido antes de prensar, é clarificado e fermentado a temperatura controlada.
Álcool	13% vol.
Acidez total	5.6 g/l
Notas de Prova	Cor salmão aberta. O aroma é marcado por frutos vermelhos, bem casados com uma componente vegetal viva. Na boca sente-se um vinho com volume, acidez bem equilibrada, e final prolongado.
Acompanhamento	Como aperitivo, saladas mediterrânicas e culinária oriental.