

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

FICHA TÉCNICA



Família HEHN TÁVORA-VAROSA DOC
ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2016

Somos uma família ligada há muitos anos à Região Távora-Varosa, região por excelência dos espumantes em Portugal. Daqui e das nossas origens alemãs nasce a paixão pelos espumantes. Este espumante foi produzido a partir da casta **Touriga Nacional** e estagiou mais de 12 meses sobre as borras, após a segunda fermentação em garrafa.

Our family has been based, for many years, in the Távora-Varosa region, the most renowned sparkling wine area in Portugal. Our passion for sparkling wines is deeply connected to our German roots and our historical presence in this wine region. This Rosé made from Touriga Nacional Red grapes, laid for more than 12 months on its lees, after the second fermentation in the bottle.

O produtor / The producer: *Marcos Hehn Pinto da Silva*

MARCOS HEHN PINTO DA SILVA marcos.hehn@familiahehn.com

PRODUZIDO E ENGARRAFADO:
HEHN & MEIRELES LDA - QUINTA DA SEARA
5110-585 S. COSMADO ARMAMAR - PORTUGAL
PRODUTO DE PORTUGAL

LOTE: Dégorgement - HRD Out 2019

CONTÉM SULFITOS | CONTAINS SULPHITES | CONTIENT DES SULFITES
ENTHÄLT SULFITE | INNEHÄLLER SULFITER | SISÄLTÄÄ SULFITTEJÄ

750 ml e
Alc 12% vol.

SELO DE GARANTIA
TÁVORA-VAROSA
DOP
TÁVORA-VAROSA
0,5 L e 12,5% vol.



PRODUTOR:

HEHN & MEIRELES, LDA.

PRODUTO:

Marcos Hehn Pinto da Silva

Família HEHN Rosé 2016

Tipo:

Espumante rosé

Denominação:

DOC Távora-Varosa

Quantidade produzida:

2.000 Garrafas

Castas:

Touriga Nacional

Data da Vindima

20 Setembro

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

TERROIR:

Vinhas situadas a 700 m de altitude em suave encosta exposta a sudeste. Solos derivados de séries metamórficas de xisto com afloramentos de quartzo. Textura franco-arenosa com alguma pedregosidade.

VINIFICAÇÃO

Processo:

As uvas, colhidas para caixas de 20 kg, foram suavemente esmagadas, sem desengace, em prensa pneumática, sendo o mosto imediatamente bombeado para cubas de fermentação em aço inox, onde decorreu a fermentação do vinho base. O vinho foi posteriormente engarrafado e colocado em cave fresca para a segunda fermentação segundo o método clássico, sendo após o estágio em garrafa feito o "dégorgement à la glace".

Temperatura de fermentação:

15 a 17°C (vinho base)

Equipamento de fermentação:

Cubas de aço inox com camisa de refrigeração (vinho base).

Estágio:

Estágio em cuba inox de aprox. 1,5 anos

Estágio em garrafa sobre borras: 17 meses

Data de engarrafamento: 12 maio 2018

Data de "dégorgement": 21 Outubro 2019

Enólogo:

O produtor

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Teor alcoólico:

12,6 % Vol.

pH:

3,11

Acidez total:

6,5 g/L ácido tartárico

Densidade:

0,9910 g/cm³

Açúcar residual:

5,3 g/L

HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor salmão rosado, bolha média e persistente

Aroma: Nariz atractivo de frutos vermelhos bem maduros como groselha e morango complementados com delicados aromas florais de cravo e madressilva, menta fresca e ligeiras notas fumadas.

Boca: Na boca revela sabores leves e complexos de fruta e agradável travo a limão. Volumoso e redondo com a explosão da bolha a torna-lo longo e persistente.

SERVIÇO: Servir entre 8 e 10°C

GASTRONOMIA: Para acompanhar refeições, embora se adapte bem como aperitivo, por não resultar muito seco e pela sua grande frescura e mousse suave.

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO

Volume: 0,75 L

Código de barras da garrafa: 5 600326 121035

Código de barras da caixa:

Peso da garrafa (cheia): 1,6 kg

Altura da garrafa: 30 Cm

∅ máximo da garrafa: 9,3 Cm

Garrafas/Caixa: 6

Peso bruto da caixa: 10,5 kg