

MAR DA PALHA ROSÉ 2018

FICHA TÉCNICA

RÓTULO:	MAR DA PALHA
REGIÃO:	Lisboa
TIPO:	Vinho Rosé
ANO:	2018
CASTAS:	50% Touriga Nacional 50% Tinta Roriz
SOLO:	Argilo-Calcário
EXPOSIÇÃO:	Sul-Norte
VINHA:	25 anos de idade, em cordão bilateral

VINIFICAÇÃO: O mosto, obtido através da sangria das melhores parcelas de Touriga Nacional e de Tinta Roriz, fermentou em cubas de inox, durante 25 dias, a baixas temperaturas. O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: Intensa e brilhante cor salmão. Este vinho muito aromático e fresco, apresenta notas de morango e amora.
Na boca é um vinho intenso, fresco e com boa persistência.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool – 12,5 % vol.
Acidez Total – 6,58 g/L (ácido tartárico)
Acidez Volátil – 0,37 g/L (ácido acético)
pH – 3,53
Açúcares Totais: 0,9 g/L

ENÓLOGO: Sandra Tavares da Silva

