

## Rosé Mater 2019

A nobreza das castas Touriga Nacional e Tinta Barroca associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou cuba de inox, terminou a sua fermentação em casco de carvalho usado.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8-10°C.

*The nobleness of the grapes Touriga Nacional and Tinta Barroca, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.*

*It has fermented in stainless steel, finished fermentation in used oak casks.*

*We recommend to drink it at a temperature of 8-10°C*

Região..... <i>Region</i>	<b>DOURO D.O.C.</b>
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	<b>70% Touriga Nacional 30% Tinta Barroca</b>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	<b>Contacto pelicular a frio, prensagem com esgotamento parcial.</b>
Estágio..... <i>Stage</i>	<b>Fermentação em cuba de inox, terminando o processo em casco de carvalho francês usado. Estágio de 2 meses em garrafa.</b>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	<b>Março 2020</b>
Produção..... <i>Production</i>	<b>1.600 Garrafas 750ml</b>
Prova Organoléptica.....	<b>Cor/ Colour:</b> Rosé <b>Aroma:</b> Delicado, frutado, intenso/Delicate, fruity, intense <b>Sabor/Flavour:</b> Suave, fresco e delicado com final persistente

**Análise Físico-Química:**

*Chemical Analysis:*

<b>Teor Alcoólico:</b> <i>Alcohol</i>	12,5% Vol.
<b>Acidez Total:</b> <i>Total Acidity</i>	6,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>Acidez Fixa:</b> <i>Fixed Acidity</i>	6,1 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Acidez Volátil:</b> <i>Volatile Acidity</i>	0,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Acético)
<b>pH:</b>	3,14
<b>Ext.Seco Total:</b> <i>Total Dry Ext.</i>	22,9 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcares Totais:</b> <i>Total Sugar</i>	2,8 gr/dm <sup>3</sup>

**Curva de Envelhecimento**

*Ageing curve*

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 anos após o engarrafamento.

*It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.*

Pratos a combiner aperitivos, carnes brancas, bacalhau

*Goes along well with white meats, codfish*

**Conservação em cave**

*Wine cellar preservation*

<b>Humidade.....60/70%</b> <i>Humidity</i>	<b>Temperatura.....10/12°C.</b> <i>Temperature</i>
---	---

Como servir (temperatura).....8/10°C.  
*How to serve (temperature)*

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

**Enólogo:** Luís Soares Duarte



**Garrafa / Bottle**

Capacidade..... <i>Capacity</i>	750ml
Peso..... <i>Weight</i>	1.250 g
EAN Code.....	5604235000740

**Caixa / Box**

C...320 mm x L...240mm x A...170 mm	
Peso..... <i>Weight</i>	8,5 Kg
ITF Code.....	15604235000747

