

Rosé Mater 2020

A nobreza das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz 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 Roriz, 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>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Grapes</i>	90% Touriga Nacional 10% Tinta Roriz <i>Corte manual com vindima noturna</i> <i>Manual cut by night harvest</i>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Ligeiro contacto a frio com controlo de temperatura. Fermentação em barricas usadas <i>Slight cold contact with temperature control. Fermentation in used barrels</i>
Estágio..... <i>Ageing</i>	Estágio em inox com batonnage sobre as borras finas. <i>Ageing in stainless steel with batonnage on fine lees</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Abril 2020
Produção..... <i>Production</i>	1.500 Garrafas 750ml
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor / Colour: Rosé Aroma: Delicado, frutado, intenso <i>Delicate, fruity, intense</i> Sabor / Flavour: Suave e delicado com final fresco e persistente / Smooth and delicate with a fresh and persistent finish
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	Teor Alcoólico: 12,5% Vol. <i>Alcohol</i> Acidez Total: 7,2 gr/dm ³ (Ac.Tart.) <i>Total Acidity</i> Acidez Fixa: 6,8 gr/dm ³ <i>Fixed Acidity</i> Acidez Volátil: 0,3 gr/dm ³ (Ac.Acético) <i>Volatile Acidity</i> pH: 2,97 Ext.Seco Total: 19,6 gr/dm ³ <i>Total Dry Ext.</i> Açúcares Totais: 1,3 gr/dm ³ <i>Total Sugar</i>
Curva de Envelhecimento <i>Ageing curve</i>	

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 combinar: sushi, pastas, risotto e mariscos
Goes along well with sushi, pastas, risottos and seafood.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura....10/12°C.**
Humidity *Temperature*

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

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte/ João Augusto Moreira



Garrafa / Bottle	
Capacidade.....	750ml
<i>Capacity</i>	
Peso.....	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code.....	5604235000832
Caixa / Box	
C...335 mm x L...308mm x 113... mm	
Peso.....	5,250 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	