



- F A M Í L I A -

HORÁCIO SIMÕES

Family vineyard since 1910



Colheita Rose

A produção destes vinhos está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, o tipo de solo, as castas utilizadas, o tipo de tecnologia de vinificação. Estas condições levam a que obtenha uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional.

Cor: Acobreado

Aroma: ligeiro, frutado.

Sabor: Aromas de flor de laranjeira, framboesas.

Final de Boca: Médio

Sugestões de Acompanhamento: Servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C, acompanha bem queijos bem como praticamente toda a comida mediterrânica.

Guarda: Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz direta.

Castas: 50%Castelão e 50%Aragonês **Tipo:** Rose

Região: IVV

Área de Vinha: 3 ha.

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 4200 Garrafas

Teor de Álcool:12% **pH:** 3,68 **Estágio:**

Método de Vinificação: A vindima é manual. Quando as uvas chegam a adega são desengaçadas e prensadas até 70% de rendimento. O mosto prensado decanta numa cuba de inox a uma temperatura de 10°C durante 60 horas. Após passagem a limpo é inoculado em cuba de inox onde inicia a sua fermentação alcoólica.

Estágio: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões



Rua João de Deus,
10 2950-731 Quinta
do Anjo Palmela,
Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosi
moes.pt



www.horaciosimoes.com