



CARQUEIJAL

DOURO ROSÉ 2024

Muito frutado e com aromas florais, este Rosé é um vinho com carácter único e com uma personalidade forte como a região de onde provém.

Na prova é suave e delicado com um final fresco.

Recomenda-se consumir a uma temperatura entre os 8/10°C.

With very fruity scents and floral bouquet, this Rosé is a wine with a unique character and a strong personality similar to the region where it comes from. It is soft and delicate in the taste with a fresh ending.

We recommend drinking it at a temperature of 8/10° C.

Região.....	DOURO V.Q.P.R.D.
Region	
Castas.....	Touriga Franca
Grapes	Tinta Barroca
	Tinta Roriz
Vinificação.....	Ligeiro contacto pelicular a frio,
Vinification	prensagem e esgotamento parcial.
	Fermentação a 15/16°C
	<i>Slight cold pelicular contact, partial</i>
	<i>pressinta. 15/16°C fermentation</i>
Estágio.....	3 Meses em cuba inox em contacto com
Aging	as borras finas e 1 mês em garrafa
	<i>3 months in stainless steel vats and 1</i>
	<i>month in the bottle.</i>
Prova Organoléptica.....	Cor: Salmão Salmon
Organoleptic tasting	Aroma: Fresco, delicado e floral
	<i>Fresh, delicate and floral.</i>
	Sabor: Frutado com notas florais e
	minerais com boa acidez <i>Fruity with</i>
	<i>floral and mineral notes with acidity</i>
Análise Físico-Química:	
Chemical Analysis:	
Teor Alcoólico:	12,5% Vol.
Acohol	
Acidez Total:	6,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	6,1 gr/dm ³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,26 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity	
pH:	3,34
Ext.Seco Total:	21,1 gr/dm ³
Total Dry Ext.	



Curva de Envelhecimento

Aging curve

Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 2 a 3 anos após o engarrafamento.

A positive aging in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.

Pratos a combinar

Food Pairing

Aperitivos, carnes brancas, sushi e bacalhau.

Aperitifs, white meats, sushi and codfish courses.

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70%

Humidity

Temperatura.....12°C.

Temperature

Como servir (temperatura).....8/10°

How to serve (temperature)

Garrafa / Bottle

Diâmetro..... 750ml

Diameter

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 4235000092

Caixa / Box

C...333 mm x L...229mm x A...150 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000099

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira