

Quinta de Saes Rosé 2024

Notas de Prova:

Mineral perfumado com frutas tropicais frescas. Suave e fresco no palato com uma fruta elegante e equilibrada acidez que proporciona um acabamento bastante longo.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 a 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen e Baga

Vinificação:

O ano vitícola 2024 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

Este vinho é obtido, após colheita manual das uvas para caixas. Segue-se uma curta prensagem onde se obtém o mosto de lágrima seguida de uma fermentação lenta em cubas de inox de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,62 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,35

SO₂ livre: 29 mg/dm³

SO₂ total: 58 mg/dm³

