



ALMANUA ROSÉ BRUT

Ficha Técnica

A arte de fazer espumante é uma celebração do tempo, da precisão e da sensibilidade. É um trabalho que exige técnica e intuição, mas também uma certa poesia: a de capturar a leveza das bolhas sem perder a alma do vinho.

O Almanua Rosé Brut nasce da influência da brisa marítima, as uvas provém de vinhas velhas plantadas a cerca de 20 km do mar, no coração do Minho, no norte de Portugal. A sua estrutura fina e o toque salino lembram a influência marítima que lhe dá origem, uma expressão pura da terra e do mar, transformada em bolha.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Espadeiro, Arinto, Alvarinho

ÁLCOOL 12 %vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 6.5

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto

pH 3.30

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.40

TERROIR MARÍTIMO

CLIMA

Moderado marítimo. Vinhas em local próximo do mar com Inverno ameno e Verão quente e seco.

A brisa marítima traz salinidade, frescura e uma amplitude térmica moderada durante a maturação, o que favorece o perfil aromático intenso.

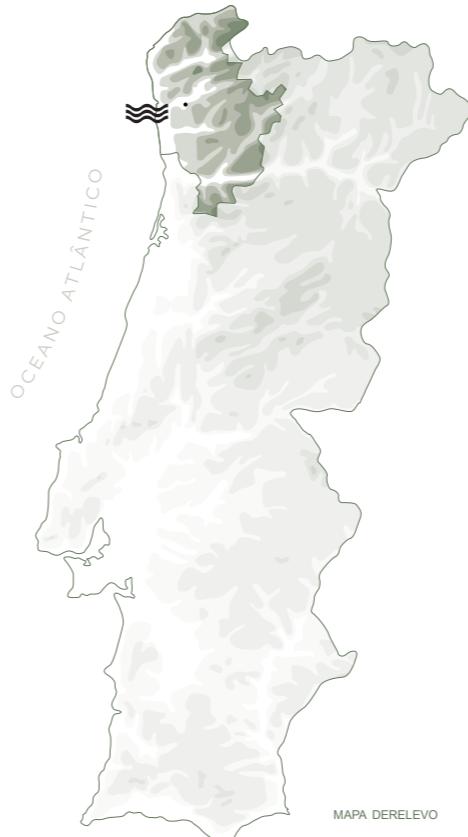
SOLO

Granítico com teor de argila superior à média da região e fertil. Este solo muito específico aumenta a estrutura e a complexidade dos vinhos, moderando o perfil de acidez das uvas.

PERFIL

Cor salmão e bolha fina. Aroma delicado e prazeroso. Sabor vertical com salinidade, frescura e persistência.

Terroir Marítimo



TAMANHOS DISPONÍVEIS

