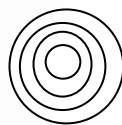


QUINTA DE SANTIAGO

ROSÉ 2024

PRODUTOR: Nenúfar Real Sociedade Agrícola Lda.
ENÓLOGO: Nuno Mira do Ó |



| | |
|-----------|--|
| REGIÃO | Vinho Verde |
| ÁREA | Sub-Região de Monção e Melgaço |
| SOLO | 7,8 ha |
| EXPOSIÇÃO | Franco-argiloso com calhau rolado Nascente / Poente |



| | |
|--------|------------------------|
| ALCOOL | 12 % Vol |
| ACIDEZ | 5.8 g/dm ³ |
| AÇÚCAR | <1.5 g/dm ³ |
| PH | 3.4 |



| | |
|------------|------|
| ALVARELHÃO | 100% |
|------------|------|



| | |
|------------|-----------------------------------|
| CAPACIDADE | 75 cl. |
| GARRAFA | Borgonha Elegant (550 gr) |
| CAIXA | 310 (H) x 240 cm (C) x 180 cm (L) |



| | |
|-------|---|
| COR | Brilhante com cor salmão |
| AROMA | Notas de morango verde, framboesa, sugestões herbais de mato silvestre, pedra molhada e chocolate branco. |
| CORPO | Equilibrado, seco e persistente. Fresco com final tenso e longo. |



| |
|---|
| Entradas, saladas, peixe, marisco, carnes brancas e cozinha asiática. |
|---|



| | |
|-------------|---------------------|
| POSIÇÃO | Lateral |
| TEMPERATURA | 10°C / 12°C |
| LUZ | Nenhuma ou reduzida |

VINIFICAÇÃO

NOTAS

Vindima manual
Em caixas de 20Kg;
Prensagem suave
De uvas desengaçadas;
Decantação a frio
Fermentação com temp.
Controlada em inox ;
Estágio 5 meses em borra
Fina.

