

ESPORÃO

MONTE VELHO ROSÉ 2024 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, exprime os melhores aromas e sabores das castas e sub-regiões alentejanas.

ANO DE COLHEITA

2024. Clima Mediterrâneo-Continental. Outono e Inverno mais ameno e chuvoso. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, seguida de arrefecimento das uvas e prensagem. Decantação a frio seguida de fermentação em cubas de inox, a temperaturas controladas, durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,2 g/l

pH: 3,23

Açúcares Totais: 0,4 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGOS

José Moreira da Silva

Beatriz Mateus

NOTAS DE PROVA

Cor rosada.

Aroma dominado pelos frutos vermelhos, sobressaindo morangos e framboesas.

Sabor intenso e com boa acidez.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.