

Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

O nosso rosé está elaborado a partir de mostos de uvas Syrah, que é extraído do depósito da uva prensada depois de permanecer 24 horas em contacto com as peles. Posteriormente clarificam-se através da gravidade durante dois dias e são incorporadas progressivamente numa fermentação contínua que se realiza a 15°C durante um mês.

Uma vez terminada a fermentação, é feita a trafeira para separar as lias grossas e para se poder proceder à criação de lias finas em depósito de aço inoxidável. O movimento das lias é manual, com o objectivo de conservar o CO2 natural originado na fermentação, o qual transporta frescura para o vinho. Duas semanas antes de ser engarrafado, o vinho é clarificado estaticamente.

Vinho cor de framboesa, com tons de roxo próprio da Syrah. O odor é fresco com aromas a frutas vermelhas e cerejas, com um agradável toque a rebuçado. O paladar é intenso e frutado. A sua estrutura natural define a sua envergadura e frescura. É um vinho encorpado e arredondado mas ao mesmo tempo leve e suave.



Denominação de origem: Somontano

Variedades: Syrah 100%

Produção:

7.805 garrafas

Vindima:

Entre 25 de Setembro e 10 de Outubro

Criação:

4 meses sobre lias em tanques inox

Sangramento:

por gravidade

Fermentação:

25 dias a 15°C. CO2 natural

Álcool: 14%

Acidez total: 5,4 gr./lit.

Açúcares redutores: 1,9 gr./lit.

Clarificação: por gravidade