

EFUSIVO



VINHO ROSE

I. G AÇORES

2023



CASTAS: Merlot e Syrah



Temperatura de Consumo: 12° - 14°

Região - Ilha do Pico / Açores

Álcool - 12,5%

Quantidade - 1200 Garrafas

Acidez Total - 6,36 g/L

pH - 3,44

Açúcar Residual - 0,42 g/L

SO² Total - 56 mg/L

VINIFICAÇÃO:

Feito como os nossos brancos...Pisa a pé antes da prensagem numa prensa vertical de inox com posterior fermentação indígena! Só o mosto de lagrima é aproveitado para o Rosé!!
Sulfitagem apos fermentação alcoólica

HARMONIZAÇÃO

Cor bastante limpa, quase mais branco que um rosé!
Nariz com muita salinidade, um pouco reductivo no inicio mas a mostrar a frescura dos açores. Na boca entra bastante vibrante, com mais salinidade que fruta...um rosé de desafios, mais mar que fruta e mais local que castas... Acaba super fresco e salivante com notas vulcânicas. Muito interessante para combinar refeições mais desafiantes... é um rose bastante sério que precisa de desafios á mesa.

