

IMPECÁVEL

ROSÉ DÃO 2024



INTRODUÇÃO

Este vinho simboliza a alegria, a celebração, a boa comida, os bons amigos e a boa vida. Um vinho de puro prazer e elegância. O nosso vinho IMPECÁVEL é um vinho 100% feito da casta rainha da região, a Touriga Nacional, esta emblemática casta portuguesa teve como berço a região do Dão mas pela sua grande qualidade hoje está dispersa pelo mundo inteiro. Acreditamos que continua a ser na sua região mãe que melhor se traduz na garrafa. As vinhas têm entre 30 a 50 anos e estão localizadas maioritariamente na sub-região terras de Senhorim.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de vindima de 15 kg, transportadas cuidadosamente para a adega onde foram criteriosamente selecionadas na mesa de escolha, seguindo para o desengaçador e por gravidade encaminhadas para a prensa pneumática, onde decorreu uma prensagem delicada, seguido de uma fermentação em cuba de inox termorreguladas. Uma vez a fermentação alcoólica terminada foi feita uma passagem a limpo e efetua a fermentação maloláctica em cuba de inox, onde efectuou um estágio de 6 meses antes de ser engarrafado.

Foram produzidas 1980 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

Com um aroma muito fresco e frutado onde o conjunto de frutas vermelhas se destacam. Com um grande equilíbrio, pouca extração, graduação alcoólica moderada, sem madeira, muito fresco, fácil de beber e sobretudo muito gastronómico. Puro e elegante de cor rosa aberta. Com boa estrutura, acidez equilibrada, elegância e precisão. O sabor é frutado e fresco, de persistência longa com um final agradável e ligeiramente balsâmico. Pode ser consumido jovem, mas também tem um bom grande potencial de envelhecimento, desenvolvendo mais complexidade ao longo do tempo.

ACOMPANHAR COM

Pratos levemente condimentados, mariscos, peixes assados, carnes brancas e massas. Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata-doce, beterraba) e leguminosas (grão-de-bico, feijão, ervilha), pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
30 a 50 anos

CASTAS
Touriga Nacional

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 0000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Final de Agosto

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cuba de inox termoreguladas

MALOLÁCTICA
Em cuba de inox termoreguladas

ESTÁGIO
6 meses em cuba de inox termoreguladas

ÁLCOOL (%)
12

PH
3,2

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,9

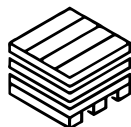
ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,3

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 10

SO2 TOTAL (MG/DM3)
60

ALERGÉNIOS
Sulfitos

GARRAFA



W 80cm x L 120cm
x H 170cm

10 Layers - 130 boxes

CAIXA DE 6



W 23,5cm x L 29,5cm
x H 17cm

6 btls - 7,5 kgs

12 btls - 15 kgs