

LAVRADORES DE FEITORIA

ROSÉ 2024 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma directa, através do blend de castas autóctones plantadas nas várias quintas da Lavradores de Feitoria, situadas nas três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Produzidos a partir das vinhas mais jovens e com estágio em inox, privilegia-se um perfil jovem, fresco e frutado. Vinhos descomplicados, ideais para o consumo do dia-a-dia, a solo ou a acompanhar refeições descontraídas. Com notas frutadas, mas seco na boca, é um rosé assumidamente gastronómico.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Touriga Franca e blend de castas autóctones.

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Média de 20 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: Inox

Notas de Prova

Cor: Rosa líchia.

Nariz: Elegante, harmonioso e bastante frutado. Apresenta fruta fresca do tipo morango, com nuances frescas de alperce e cereja.

Boca: Fresco, elegante e bastante frutado. Com um agradável sabor de frutos silvestres, como framboesa e cereja e nuances de alperce, é um rosé leve e fresco.

Temperatura de Serviço: 11.°C

Harmonização: Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com tapas, pizza, carnes brancas e massas com molho branco. Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 12,9%

Acidez Total: 4,90 g/dm³

pH: 3,50

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão

Vedante: Rolha Microgranulada / Screwcap

Modelo Garrafa: Borgonha