



Contactos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

VALLEGRE ROSÉ 2024

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes da sub-região do Cima Corgo, mais concretamente da Quinta da Vista Alegre, estas vinhas selecionadas de média idade estão plantadas em patamares de diversas exposições com destaque da Norte/Nascente, escolhendo as uvas das cotas de maior altitude.

Castas - Uvas

Touriga Nacional (50 %) e Touriga Franca (50 %)

Vinificação

Após rigorosa escolha manual de uvas no tapete de escolha e desengate, decantou-se o mosto escorrido estáticamente a baixa temperatura. A fermentação em "bica aberta" durante quase um mês ocorre em cuba de inox com temperatura controlada (12 - 14 °C).

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um período de 4 meses em cubas de inox. Engarrafado cedo para preservação da riqueza aromática.

Notas de Prova

Cor: Rosa pálido brilhante

Aroma: Frutado com especial destaque para os frutos silvestres, combinados harmoniosamente com ligeiras notas florais

Paladar: Entrada intensa, equilibrada e muito fresca. Textura sedosa de concentração média. Final de boca longa, subtil e elegante.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo para consumir em conversa, acompanha as entradas da refeição como azeitonas, enchidos, bolinhos, pataniscas. Perfeito com escabeche de peixe, mousse de peixe e/ou marisco, frutos do mar. Excelente com massas e risotos, carnes brancas, carne vermelha magra. Muito bom com verduras grelhadas e gratinadas, pizzas e diversa cozinha oriental. Acompanha pratos muito temperados e/ou picantes em geral. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8° e 10° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2-3 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol

Acidez Total: 5 g/L a.t

pH: 3,47

Açúcares Residuais: 0,64 g/L

Valor Energético: 79 Kcal/100 mL

Hidratos de Carbono: 0,8 g/100 mL

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

Medalhas & Outros Prémios

