

# Hugo Mendes Tejo Rosé 2021



*Castas: Touriga Nacional*

*Álcool: 12 %*

*pH: 3,34*

*Acidez Total: 6 g/L*

*Açúcar Residual: 1 g/L*

*Engarraçamento: Março 2022*

*Produção: 2900 garrafas numeradas*

*Enologia: Hugo Mendes*

**Vinificação:** A uva, de apanha manual, foi guardada em câmara de frio por três dias. Prensa de cachos inteiros seguida de decantação estática e fermentação espontânea a 17°C. Após fermentação o vinho permaneceu nas borras até ao momento do enchimento. O vinho foi cheio sem recurso a clarificação ou filtração.



*Arte e Design do Rótulo: Navegar (Gustavo Roseira)*

**Nota do Autor:** A marca Hugo Mendes engloba todos os vinhos que de alguma forma são resultado da nossa interpretação do terroir e das castas nacionais.

*Contactos: Hugo Mendes / +351 919093071 / hugo.mendes@twawine.com*