



pormenor

Rosé 2019

Engarrafamento:

25 de Agosto de 2020

Análises

Alcool: 12,60% vol.
PH: 3,20
Acidez Total: 6,10 g/dm³
Acidez Volátil: 0,40 gr/L
Açúcar Total: 3,00 g/dm³
So₂ Livre: 15 mg/dm³
So₂ Total: 81 mg/dm³

Castas

Tinta Roriz
Touriga Franca
Tinta Barroca

Quantidade produzida e engarrafada

1.212 garrafas 750ml;

Produtor

Pormenor Vinhos

Vinificação:

O vinho Pormenor Rosé 2019, resultada de uma mistura de castas tintas típicas do Douro com predominância de Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Uvas provenientes de vinhas plantadas em Alijó e Barcos Cima Corgo, expostas a Sul e altitude entre os 500m e os 600m em relação do nível do mar.

O ano de 2019 foi um ano equilibrado permitindo produzir vinhos frescos e equilibrados. Na vindima, o desafio passou por preservar a acidez natural.

As uvas foram vindimadas na segunda semana de Setembro de forma a garantir o equilíbrio desejado. Fermentação espontânea e natural com leveduras indígenas e posterior estágio em barricas de carvalho Francês usadas, de forma a não evidenciar em demasia a madeira.

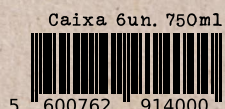
Intervenção mínima até ao engarrafamento, este vinho não foi sujeito a fermentação Malo láctica nem battonage durante o estágio.

Notas de Prova:

Com este Pormenor Rosé pretende-se um vinho pensado para se beber por si próprio mas essencialmente pensado para a mesa.

Apresenta uma cor vermelha ligeiramente revelando no nariz, muita frescura em contraste com toque de fruta vermelha, em evidência morangos e cerejas, e um suave toque de madeira.

Na prova a principal característica passa pela sua grande mineralidade/acidez revelando-se, um vinho muito fresco, com boa estrutura e intensidade de boca. Acompanha bem opções com gordura ligeira e média. Pratos de peixe, carnes brancas, aves e massas.



PORMENOR VINHOS, LDA

Sede|Cellar: Lugar de Gravio, 5120-084 Barcos, Tabuaco, Portugal

P.O. Box: Apartado 138, E.C. St. M. Feira, 4524-909 St. M. Feira, Portugal

Escritório|Office: Rua Dr. Elisio de Castro n. 57 Fr C, St. M. da Feira, 4520-213 St. M. Feira, Portugal

www.pormenorvinhos.pt

hello@pormenorvinhos.pt

+351 223 225 100



pormenor