

FREI JOÃO ROSÉ

COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (60%), Touriga Nacional (30%) e Cabernet Sauvignon (10%)

Vinificação

As uvas colhidas na primeira quinzena de Setembro, no momento ideal de maturação, foram prensadas suavemente e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável a 16 °C.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz.

Aroma

Intenso a frutos vermelhos e negros.

Sabor

Distingue-se pela sua frescura e suavidade gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	6,20
pH:	3,21
Extracto seco total (g/l):	25,3
Açúcares totais (g/l):	7,0
SO ₂ Total (mg/l):	105

Consumir

6/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos

Pratos recomendados

Entradas, Peixes, carnes magras, massas e comida asiática.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.

