



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Terras Madre de Água Rosado 2020

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Rosado

CASTAS

Touriga Nacional e Alfrocheiro

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2020

PROVA

Da autenticidade da região resultou um vinho de altitude com cor salmão. Produzido a partir de prensagem direta das castas Touriga Nacional e Alfrocheiro revela um aroma intenso de cereja, frutos vermelhos e alperce. Palato delicado com acidez viva e um mineral persistente. A frescura prevalece na boca, conferindo-lhe uma maior riqueza olfativa e gustativa, símbolo de elegância e notoriedade.

VINIFICAÇÃO

Prensagem direta sem desengace seguido de decantação natural, passagem a limpo, fermentação lenta e controlada a uma temperatura de 16°C.

ANÁLISES

Teor de álcool: 13% v/v
Acidez Total: 6,40g/L
pH: 3,20
Açúcares residuais: 0.5g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 7° a 10°C, podendo acompanhar pratos de peixe, marisco, queijos magros e pratos de sobremesa.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

PRODUZIDO E

ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinho Gouveia

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

