



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Dona Maria

VINHO: Dona Maria Rosé 2011

REGIÃO: Alentejo - Borba - Estremoz

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Regional Alentejano

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 60% Aragonez, 40% Touriga Nacional

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos predominantemente argilo-calcários, ricos em minerais (xisto, granito e mármore). Uma característica peculiar dos vinhedos é que não são irrigados, submetidos então com frequência a um stress hídrico controlado. O que colabora para obtenção de cachos menores, em baixos rendimentos e com alta concentração de extrato e acidez.

ELABORAÇÃO: Vindima manual no ponto ótimo de maturidade em caixas de 15kg. Desengace e esmagamento, seguida de crio-maceração por algumas horas até a coloração desejada. Decantação do mosto e inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação sob temperaturas controladas entre 14-15°C em cubas de inox durante 15 dias.

AMADURECIMENTO: Rápida passagem em tanques de inox.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 2 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração salmonada cristalina e delicada. Olfato de cítricos (tangerina) e frutos vermelhos ácidos. Prova de boca fácil, com a mineralidade a direcionar o conjunto, muito fresco e atrativo.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Frutos do mar grelhados na chapa, com azeite, ervas e flor de sal; Bacalhau em posta alta, grelhado com azeite e servido com tapenade de azeitonas negras; Maravilhoso diante de uma Paella; Salada de polvo temperada com azeite e redução de aceto balsâmico.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

- REVISTA DE VINHOS - Novembro 2012: 15 /20

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.