

opta

TIPO / TYPE

Rosé / Rose

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2022

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / Clay

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas.

Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias.

After destalking, the grapes stay in cold skin contact for 6 hours. The free run juice is carefully fermented at 14°C for 15 days.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 6 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,3

COR / COLOUR

Rosado pálido

Pale rose

AROMA

Frutos vermelhos, como o morango

Berry fruits aromas

PROVA / PALATE

Vinho fresco marcado pelos frutos vermelhos

Fresh taste, complemented by delicate berry fruit flavors

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável

Smooth and pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, comidas mediterrânicas com ervas e comida asiática.

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, with pastas, salads, herby mediterranean food and asian food.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



CERTIFICADO / CERTIFIED



Tel. (+351) 914 254 637 | Fax (+351) 231 921 076 | info@optawines.com | www.optawines.com | www.facebook.com/optawines

Safra 2021. Jantar em 03/02/2023. *Vino Nobile.*