

Rose Pom-Pom

ROSE POM-POM

ANO VITÍCOLA

2023 foi um ano de uma qualidade de excepção na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.

COLHEITA

2023

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

SOLO

Argilo - cálcario



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa direta, fermentação a temperaturas controladas em inox e parte do vinho em barrica.

ESTÁGIO

10 % do vinho estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro com tons salmão

AROMA: Fresco com notas de frutos vermelhos e citrinos.

PALADAR: Intenso e envolvente com notas de frutos vermelhos.. Fresco, cremoso e mineral.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12%

Acidez total | 5,7 g/l

pH | 3,28

Acidez volátil | 0,28 g/l

ACOMPANHA

Peixes grelhados, marisco, sushi e saladas

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia