



HOWARD'S FOLLY

HOWARD'S FOLLY SONHADOR ROSÉ 2019



Castas: 65 % Aragonês 35 % Castelão

Região:

Produzido em Portalegre, a nordeste do Alentejo, nas encostas graníticas das montanhas de São Mamede. A combinação entre temperaturas amenas, altitude e solos graníticos originam vinhos de grande finesse com estrutura, aromas intensos e frescura

Vindima:

Vindima manual. Transporte até à adega em caixas de 15 kg. Rendimento: 4-5 toneladas / hectare..

Vinificação:

Escolha do cacho antes do desengace e esmagamento. 48 horas de decantação a frio

Envelhecimento / Estágio:

4 meses em contacto com as borras finas (Bâtonnage). Engarrafado em Abril 2020

Notas do Enólogo:

Atraente cor de salmão leve. Num fundo refrescante e complexo, sugere frutas de bosque maduras, geleia de framboesa, com um toque de baunilha. No palato, segue a sugestão do nariz, fruta rica e intensa, bom corpo e textura, com um acidez vibrante num final profundo e longo.

Alcool
14 %

Acidez Total
6,1 gm/l

Acidez Volátil
0,25 gm/l

pH
3,3

Sulfuroso Total
108 mg/l

Howard's Folly Wine é um pequeno produtor de vinho da Região do Alentejo de Portugal. O Enólogo, David Baverstock, é um australiano de nacionalidade, mas há muito tempo residente português, sendo reconhecido por ter revolucionado a indústria de vinhos de Portugal pela introdução de novas técnicas enológicas

no "Velho Mundo Vitícola". Ganhou o Troféu do Vinho Tinto Português na "International Wine Challenges" de 1999 e 2002, bem como o Enólogo do ano (Portugal) em 1999, sendo o primeiro Enólogo não Português a sê-lo.