

# COMENDA GRANDE ROSÉ 2019



<b>Categoria:</b> Vinho Regional Alentejano	
<b>Castas:</b> Touriga Nacional	
<b>Solo:</b> Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)	
<b>Clima:</b> Ibero mediterrânico / Sub mediterrânico	
<b>Exposição da Vinha:</b> Predominante a Sul em encosta ligeira	<b>Ano de Plantação:</b> 2010 <b>Densidade:</b> compasso 3x1,10m; 3030 plantas/Ha
<b>Vinificação:</b> Fermentação a temperaturas controladas (15-17°C), ficando algum tempo “sur lie”.	
<b>Potencial de Envelhecimento:</b> 2 anos	
<b>Apreciação Organoléptica:</b> De cor salmão aberta com aroma a frutos vermelhos do tipo cereja, é um vinho seco e equilibrado, com ligeiro acídulo e um final de boca fresco, terminando com a sensação de fruta. Deve servir-se a uma temperatura de 10°C.	
<b>Quantidade Produzida:</b> 6.600 garrafas de 0,75Lt.	
<b>Grau Alcoólico</b> – 11 %	<b>Acidez Total</b> – 5,5 g/l
<b>Açúcar Residual</b> – <0,3 g/l	<b>Ph</b> – 3,38
<b>Enólogo</b> - Eng. Francisco Pimenta	<b>Produtor</b> - Monte da Comenda Agroturismo, Lda
Nota: Foto referente à colheita de 2018	